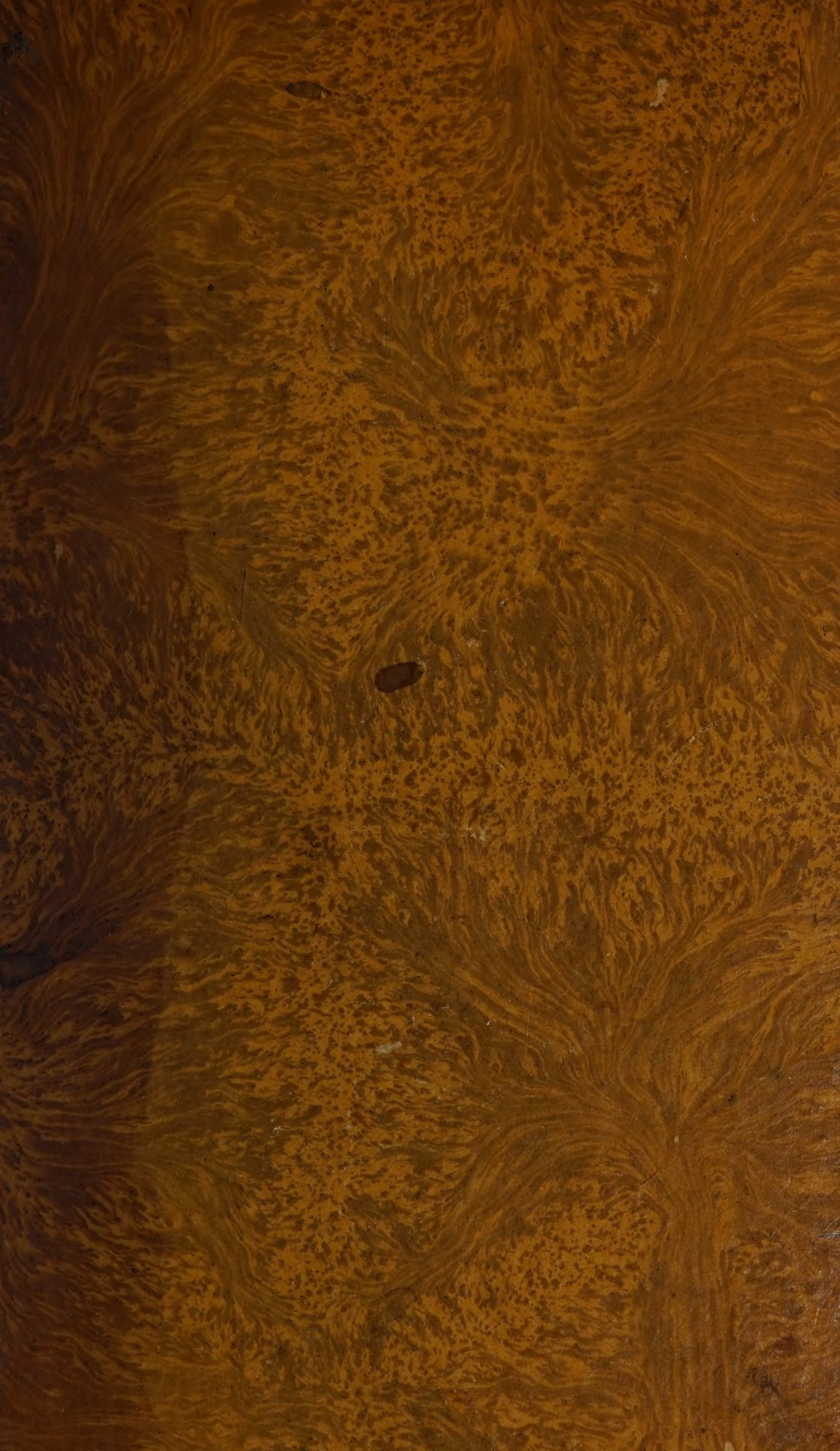
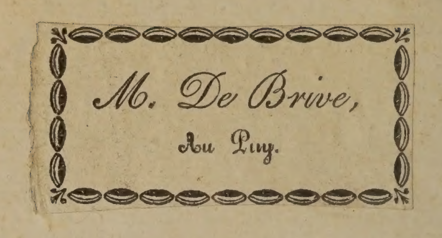



M. De Brive,
Au Puy.

PHYSIOLOGIE DU GOÛT.

PHYSIOLOGIE
DU GOÛT,

OU

MÉDITATIONS DE GASTRONOMIE
TRANSCENDANTE;

OUVRAGE THÉORIQUE, HISTORIQUE ET A L'ORDRE DU JOUR.

Dédié aux Gastronomes parisiens.

PAR UN PROFESSEUR,

MEMBRE DE PLUSIEURES SOCIÉTÉS SAVANTES.

Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es

APHOR. DU PROF.

Deuxième Édition.

TOME SECOND.



A PARIS,

A. SAUTELET ET Cie, LIBRAIRES,

PLACE DE LA BOURSE.

1828.

Imprimerie de David,
BOULEVART POISSONNIÈRE, N° 6, A PARIS.

PHYSIOLOGIE DU GOÛT.

MÉDITATION XVII.

DU REPOS.

83.—L'HOMME n'est pas fait pour jouir d'une activité indéfinie : la nature ne l'a destiné qu'à une existence interrompue ; il faut que ses perceptions finissent après un certain temps. Ce temps d'activité peut s'alonger, en variant le genre et la nature des sensations qu'il se fait éprouver ; mais cette continuité d'existence l'amène à désirer le repos. Le repos conduit au sommeil, et le sommeil produit les rêves.

Ici, nous nous trouvons aux dernières limites de l'humanité, car l'homme qui dort n'est

déjà plus l'homme social; la loi le protége encore, mais ne lui commande plus.

Ici se place naturellement un fait assez singulier, qui m'a été raconté par dom Duhaget, autrefois prieur de la chartreuse de Pierre-Châtel.

Dom Duhaget était d'une très-bonne famille de Gascogne, et avait servi avec distinction : il avait été vingt ans capitaine d'infanterie; il était chevalier de Saint-Louis. Je n'ai connu personne d'une piété plus douce et d'une conversation plus aimable.

« Nous avions, me disait-il, à...... où j'ai été » prieur avant que de venir à Pierre-Châtel, un » religieux d'une humeur mélancolique, d'un » caractère sombre, et qui était connu pour être » somnambule.

» Quelquefois, dans ses accès, il sortait de » sa cellule et y rentrait seul; d'autres fois il » s'égarait, et on était obligé de l'y reconduire. » On avait consulté et fait quelques remèdes;

» ensuite les rechutes étant devenues plus rares,
» on avait cessé de s'en occuper.

» Un soir que je ne m'étais point couché à
» l'heure ordinaire, j'étais à mon bureau, oc-
» cupé à examiner quelques papiers, lorsque
» j'entendis ouvrir la porte de mon apparte-
» ment, dont je ne retirais presque jamais la
» clef; et bientôt je vis entrer ce religieux dans
» un état absolu de somnambulisme.

» Il avait les yeux ouverts, mais fixes; n'était
» vêtu que de la tunique avec laquelle il avait
» dû se coucher, et tenait un grand couteau à
» la main.

» Il alla droit à mon lit dont il connaissait la
» position, eut l'air de vérifier, en tâtant avec
» la main, si je m'y trouvais effectivement;
» après quoi, il frappa trois grands coups, tel-
» lement fournis, qu'après avoir percé les cou-
» vertures, la lame entra profondément dans
» le matelas, ou plutôt dans la natte qui m'en
» tenait lieu.

» Lorsqu'il avait passé devant moi, il avait

» la figure contractée et les sourcils froncés.
» Quand il eut frappé, il se retourna; et j'observai que son visage était détendu, et qu'il y régnait quelque air de satisfaction.

» L'éclat de deux lampes qui étaient sur mon bureau ne fit aucune impression sur ses yeux, et il s'en retourna comme il était venu, ouvrant et fermant avec discrétion deux portes qui conduisaient à ma cellule; et bientôt je m'assurai qu'il se retirait directement et paisiblement dans la sienne.

» Vous pouvez juger, continua le prieur, de l'état où je me trouvai pendant cette terrible apparition. Je frémis d'horreur à la vue du danger auquel je venais d'échapper, et je remerciai la Providence; mais mon émotion était telle qu'il me fut impossible de fermer les yeux le reste de la nuit.

» Le lendemain, je fis appeler le somnambule, et lui demandai, sans affectation, à quoi il avait rêvé la nuit précédente.

» A cette question il se troubla. Mon père,

» me répondit-il, j'ai fait un rêve si étrange, » que j'ai véritablement quelque peine à vous » le découvrir : c'est peut-être l'œuvre du dé- » mon; et...... — Je vous l'ordonne, lui répli- » quai-je; un rêve est toujours involontaire; » ce n'est qu'une illusion. Parlez avec sincérité. » —Mon père, dit-il alors, à peine étais-je cou- » ché que j'ai rêvé que vous aviez tué ma mère; » que son ombre sanglante m'était apparue » pour demander vengeance, et qu'à cette vue, » j'avais été transporté d'une telle fureur, que » j'ai couru comme un forcené à votre appar- » tement; et, vous ayant trouvé dans votre lit, » je vous y ai poignardé. Peu après, je me suis » réveillé tout en sueur, en détestant mon at- » tentat : et bientôt j'ai béni Dieu qu'un si grand » crime n'ait pas été commis..... — Il a été plus » commis que vous ne pensez, lui dis-je, avec » un air sérieux et tranquille.

» Alors je lui racontai ce qui s'était passé et » lui montrai la trace des coups qu'il avait cru » m'adresser.

» A cette vue, il se jeta à mes pieds, tout en » larmes, gémissant du malheur involontaire » qui avait pensé arriver, et implorant telle » pénitence que je croyais devoir lui infliger.

» Non, non, m'écriai-je, je ne vous punirai » point d'un fait involontaire; mais désormais » je vous dispense d'assister aux offices de la » nuit, et vous préviens que votre cellule sera » fermée en dehors, après le repas du soir, et » ne s'ouvrira que pour vous donner la facilité » de venir à la messe de famille qui se dit à » la pointe du jour. »

Si, dans cette circonstance, à laquelle il n'échappa que par miracle, le prieur eût été tué, le moine somnambule n'eût pas été puni, parce que c'eût été de sa part un meurtre involontaire.

Temps du Repos.

84. — Les lois générales imposées au globe que nous habitons, ont dû influer sur la manière d'exister de l'espèce humaine. L'alterna-

tive de jour et de nuit qui se fait sentir sur toute la terre avec certaines variétés, mais cependant de manière qu'en résultat de compte l'une et l'autre se compensent, a indiqué assez naturellement le temps de l'activité comme celui du repos; et probablement l'usage de notre vie n'eût point été le même, si nous eussions eu un jour sans fin.

Quoi qu'il en soit, quand l'homme a joui pendant une certaine durée de la plénitude de sa vie, il vient un moment où il ne peut plus y suffire : son impressionnabilité diminue graduellement; les attaques les mieux dirigées sur chacun de ses sens demeurent sans effet, les organes se refusent à ce qu'ils avaient appelé avec plus d'ardeur, l'âme est saturée de sensations, le temps du repos est arrivé.

Il est facile de voir que nous avons considéré l'homme social environné de toutes les ressources et du bien-être de la haute civilisation; car ce besoin de se reposer arrive bien plus vite et bien plus régulièrement pour celui

qui subit la fatigue d'un travail assidu dans son cabinet, dans son atelier, en voyage, à la guerre, à la chasse ou de toute autre manière.

A ce repos, comme à tous les actes conservateurs, la nature, cette excellente mère, a joint un grand plaisir.

L'homme qui se repose éprouve un bien-être aussi général qu'indéfinissable ; il sent ses bras retomber par leur propre poids, ses fibres se distendre, son cerveau se rafraîchir ; ses sens sont calmes, ses sensations obtuses; il ne désire rien, il ne réfléchit plus; un voile de gaze s'étend sur ses yeux. Encore quelques instans, et il dormira.

MÉDITATION XVIII.

DU SOMMEIL.

85. — Quoiqu'il y ait quelques hommes tellement organisés qu'on peut presque dire qu'ils ne dorment pas, cependant il est de vérité générale que le besoin de dormir est aussi impérieux que la faim et la soif. Les sentinelles avancées, à l'armée, s'endorment souvent, tout en se jetant du tabac dans les yeux ; et Pichegru, traqué par la police de Bonaparte, paya 30,000 fr. une nuit de sommeil, pendant laquelle il fut vendu et livré.

Définition.

86. — Le sommeil est cet état d'engourdissement dans lequel l'homme, séparé des

objets extérieurs par l'inactivité forcée des sens, ne vit plus que de la vie mécanique.

Le sommeil, comme la nuit, est précédé et suivi de deux crépuscules, dont le premier conduit à l'inertie absolue, et le second ramène à la vie active.

Tâchons d'examiner ces divers phénomènes.

Au moment où le sommeil commence, les organes des sens tombent peu à peu dans l'inaction : le goût d'abord, la vue et l'odorat ensuite; l'ouïe veille encore, et le toucher toujours; car il est là pour nous avertir, par la douleur, des dangers que le corps peut courir.

Le sommeil est toujours précédé d'une sensation plus ou moins voluptueuse : le corps y tombe avec plaisir par la certitude d'une prompte restauration; et l'âme s'y abandonne avec confiance, dans l'espoir que les moyens d'activité y seront retrempés.

C'est faute d'avoir bien apprécié cette sensation, cependant si positive, que des savans

du premier ordre ont comparé le sommeil à la mort, à laquelle tous les êtres vivans résistent de toutes leurs forces, et qui est marquée par des symptômes si particuliers et qui font horreur même aux animaux.

Comme tous les plaisirs, le sommeil devient une passion, car on a vu des personnes dormir les trois quarts de leur vie; et comme toutes les passions, il ne produit alors que des effets funestes, savoir: la paresse, l'indolence, l'affaiblissement, la stupidité et la mort.

L'école de Salerne n'accordait que sept heures de sommeil, sans distinction d'âge ou de sexe. Cette doctrine est trop sévère; il faut accorder quelque chose aux enfans par besoin, et aux femmes par complaisance; mais on peut regarder comme certain que toutes les fois qu'on passe plus de dix heures au lit, il y a excès.

Dans les premiers momens du sommeil crépusculaire, la volonté dure encore: on pourrait se réveiller, l'œil n'a pas perdu toute sa

puissance. *Non omnibus dormio*, disait Mécènes; et dans cet état plus d'un mari a acquis de fâcheuses certitudes. Quelques idées naissent encore, mais elles sont incohérentes : on a des lueurs douteuses; on croit voir voltiger des objets mal terminés. Cet état dure peu : bientôt tout disparaît, tout ébranlement cesse, et on tombe dans le sommeil absolu.

Que fait l'âme pendant ce temps ? elle vit en elle-même; elle est comme le pilote pendant le calme, comme un miroir pendant la nuit, comme un luth dont personne ne touche; elle attend de nouvelles excitations.

Cependant quelques psycologues, et entre autres M. le comte de Redern, prétendent que l'âme ne cesse jamais d'agir; et ce dernier en donne pour preuve que tout homme qu'on arrache à son premier sommeil, éprouve la sensation de celui qu'on trouble dans une opération à laquelle il serait sérieusement occupé.

Cette observation n'est pas sans fondement et mérite d'être attentivement vérifiée.

Au surplus, cet état d'anéantissement absolu est de peu de durée (il ne passe presque jamais cinq ou six heures); peu à peu les pertes se réparent; un sentiment obscur d'existence commence à renaître, et le dormeur passe dans l'empire des songes.

MÉDITATION XIX.

DES RÊVES.

Les rêves sont des impressions uni-latérales qui arrivent à l'âme sans le secours des objets extérieurs.

Ces phénomènes, si communs et en même temps si extraordinaires, sont cependant encore peu connus.

La faute en est aux savans, qui ne nous ont point encore laissé un corps d'observations suffisant. Ce secours indispensable viendra avec le temps, et la double nature de l'homme en sera mieux connue.

Dans l'état actuel de la science, il doit rester pour convenu qu'il existe un fluide, aussi subtil

que puissant, qui transmet au cerveau les impressions reçues par les sens, et que c'est par l'excitation que causent ces impressions, que naissent les idées.

Le sommeil absolu est dû à la déperdition et à l'inertie de ce fluide.

Il faut croire que les travaux de la digestion et de l'assimilation, qui sont loin de s'arrêter pendant le sommeil, réparent cette perte; de sorte qu'il est un temps ou l'individu, ayant déjà tout ce qu'il faut pour agir, n'est point encore excité par les objets extérieurs.

Alors, le fluide nerveux, mobile par sa nature, se porte au cerveau par les conduits nerveux; il s'insinue dans les mêmes endroits et dans les mêmes traces, puisqu'il arrive par la même voie; il doit donc produire les mêmes effets, mais cependant avec moins d'intensité.

La raison de cette différence me parut facile à saisir. Quand l'homme éveillé est impressionné par un objet extérieur, la sensation est précise, soudaine et nécessaire; l'organe tout

entier est en mouvement. Quand, au contraire, la même impression lui est transmise pendant son sommeil, il n'y a que la partie postérieure des nerfs qui soit en mouvement; la sensation doit nécessairement être moins vive et moins positive; et, pour être plus facilement entendu, nous disons que, chez l'homme éveillé, il y a percussion de tout l'organe, et que chez l'homme dormant, il n'y a qu'ébranlement de la partie qui avoisine le cerveau.

Cependant on sait que, dans les rêves voluptueux, la nature atteint son but à peu près comme dans la veille : mais cette différence naît de la différence même des organes; car le génésique n'a besoin que d'une excitation, quelle qu'elle soit, et chaque sexe porte avec soi tout le matériel nécessaire pour la consommation de l'acte auquel la nature l'a destiné.

Recherche à faire.

87. — Quand le fluide nerveux est ainsi porté au cerveau, il y afflue toujours par les cou-

loirs destinés à l'exercice de quelqu'un de nos sens : et voilà pourquoi il y éveille certaines sensations, ou certaines séries d'idées préférablement à d'autres. Ainsi, on croit voir quand c'est le nerf optique qui est ébranlé, entendre quand ce sont les nerfs auditifs, etc.; et remarquons ici comme singularité qu'il est au moins très-rare que les sensations qu'on éprouve en rêvant, se rapportent au goût et à l'odorat : quand on rêve d'un parterre ou d'une prairie, on voit des fleurs sans en sentir le parfum; si l'on croit assister à un repas, on en voit les mets sans en savourer le goût.

Ce serait un travail digne des plus savans que de rechercher pourquoi deux de nos sens n'impressionnent point l'âme pendant le sommeil, tandis que les quatre autres jouissent de presque toute leur puissance. Je ne connais aucun psycologue qui s'en soit occupé.

Remarquons aussi que plus les affections que nous éprouvons en dormant sont intérieures, plus elles ont de force. Ainsi, les idées

les plus sensuelles ne sont rien auprès des angoisses qu'on ressent si on rêve qu'on a perdu un enfant chéri, ou qu'on va être pendu. On peut se réveiller en pareil cas tout trempé de sueur ou tout mouillé de larmes.

Nature des Songes.

88. — Quelle que soit la bizarrerie des idées qui quelquefois nous agitent en dormant, cependant en y regardant d'un peu près, on verra que ce ne sont que des souvenirs ou des combinaisons de souvenirs. Je suis tenté de dire que les songes ne sont que la mémoire des sens.

Leur étrangeté ne consiste donc qu'en ce que l'association de ces idées est insolite, parce qu'elle s'est affranchie des lois de la chronologie, des convenances et du temps ; de sorte qu'en dernière analyse, personne n'a jamais rêvé à ce qui lui était auparavant tout-à-fait inconnu.

On ne s'étonnera pas de la singularité de nos rêves si on réfléchit que, pour l'homme éveillé, quatre puissances se surveillent et se rectifient

réciproquement; savoir: la vue, l'ouïe, le toucher et la mémoire; au lieu que chez celui qui dort, chaque sens est abandonné à ses seules ressources.

Je serais tenté de comparer ces deux états du cerveau à un piano près duquel serait assis un musicien qui, jetant par distraction les doigts sur les touches, y formerait, par réminiscence, quelque mélodie, et qui pourrait y ajouter une harmonie complète, s'il usait de tous ses moyens. Cette comparaison pourrait se pousser beaucoup plus loin, en ajoutant que la réflexion est aux idées ce que l'harmonie est aux sons, et que certaines idées en contiennent d'autres, tout comme un son principal en contient aussi d'autres qui lui sont secondaires, etc., etc.

Système du docteur Gall.

89. — En me laissant doucement conduire par un sujet qui n'est pas sans charmes, me voilà parvenu aux confins du système du doc-

teur Gall, qui enseigne et soutient la multiformité des organes du cerveau.

Je ne dois donc pas aller plus loin, ni franchir les limites que je me suis fixées; cependant par amour pour la science, à laquelle on peut bien voir que je ne suis pas étranger, je ne puis m'empêcher de consigner ici deux observations que j'ai faites avec soin, et sur lesquelles on peut d'autant mieux compter, que parmi ceux qui me liront, il existe plusieurs personnes qui pourraient en attester la verité.

Première Observation.

Vers 1790, il existait dans un village appelé Gevrin, arrondissement de Belley, un commerçant extrêmement rusé; il s'appelait Landot, et s'était arrondi une assez jolie fortune.

Il fut tout-à-coup frappé d'un tel coup de paralysie, qu'on le crut mort. La faculté vint à son secours, et il s'en tira, mais non sans perte, car il laissa derrière lui à peu près tou-

tes ses facultés intellectuelles, et surtout la mémoire. Cependant, comme il se traînait encore tant bien que mal, et qu'il avait repris l'appétit, il avait conservé l'administration de ses biens.

Quand on le vit dans cet état, ceux qui avaient eu des affaires avec lui, crurent que le temps était venu de prendre leur revanche; et, sous prétexte de venir lui tenir compagnie, on venait de toutes parts lui proposer des marchés, des achats, des ventes, des échanges, et autres de cette espèce qui avaient été jusque-là l'objet de son commerce habituel. Mais les assaillans se trouvèrent bien surpris, et sentirent bientôt qu'il fallait décompter.

Le madré vieillard n'avait rien perdu de ses puissances commerciales; et le même homme, qui quelquefois ne connaissait pas ses domestiques et oubliait jusqu'à son nom, était toujours au courant du prix de toutes les denrées, ainsi que de la valeur de tout arpent de prés, de vignes, ou de bois, à trois lieues à la ronde.

Sous ces divers rapports, son jugement était resté intact; et comme on s'en défiait moins, la plupart de ceux qui tâtèrent le marchand invalide furent pris aux piéges qu'eux-mêmes avaient préparés pour lui.

Deuxième Observation.

Il existait à Belley un M. Chirol, qui avait servi long-temps dans les gardes-du-corps, tant sous Louis XV que sous Louis XVI.

Son intelligence était tout juste à la hauteur du service qu'il avait eu à faire toute sa vie; mais il avait au suprême degré l'esprit des jeux, de sorte que, non-seulement il jouait bien tous les jeux anciens, tels que l'hombre, le piquet, le wisk, mais encore que, quand la mode en introduisait un nouveau, dès la troisième partie, il en connaissait toutes les finesses.

Or, ce M. Chirol fut aussi frappé de paralysie, et le coup fut tel qu'il tomba dans un état d'insensibilité presque absolu. Deux choses ce-

pendant furent épargnées, les facultés digestives et la faculté de jouer.

Il venait tous les jours dans la maison où depuis plus de vingt ans il avait coutume de faire sa partie, s'asseyait en un coin, et y demeurait immobile et somnolent, sans s'occuper en rien de ce qui se passait autour de lui.

Le moment d'arranger les parties étant venu, on lui proposait d'y prendre part; il acceptait toujours, se traînait vers la table; et là, on pouvait se convaincre que la maladie qui avait paralysé la plus grande partie de ses facultés, ne lui avait pas fait perdre un point de son jeu. Peu de temps avant sa mort, M. Chirol donna une preuve authentique de l'intégrité de son existence, comme joueur.

Il nous survint, à Belley, un banquier de Paris, qui s'appelait, je crois, M. Delins. Il était porteur de lettres de recommandation; il était étranger, il était Parisien : c'était plus qu'il n'en fallait dans une petite ville pour qu'on

s'empressât à faire tout ce qui pouvait lui être agréable.

M. Delins était gourmand et joueur. Sous le premier rapport, on lui donna suffisamment d'occupation, en le tenant chaque jour cinq ou six heures à table; sous le second rapport, il était plus difficile à amuser: il avait un grand amour pour le piquet, et parlait de jouer à six francs la fiche, ce qui excédait de beaucoup le taux de notre jeu le plus cher.

Pour surmonter cet obstacle, on fit une société où chacun prit ou ne prit pas intérêt, suivant la nature de ses pressentimens: les uns disant que les Parisiens en savent bien plus long que les provinciaux; d'autres soutenant au contraire que tous les habitans de cette grande ville ont toujours, dans leur individu, quelques atômes de badauderie. Quoi qu'il en soit, la société se forma; et à qui confia-t-on le soin de défendre la masse commune?..... à M. Chirol.

Quand le banquier parisien vit arriver cette grande figure, pâle, blême, marchant de côté,

qui vint s'asseoir en face de lui, il crut d'abord que c'était une plaisanterie; mais quand il vit le spectre prendre les cartes et les battre en professeur, il commença à croire que cet adversaire avait autrefois pu être digne de lui.

Il ne fut pas long-temps à se convaincre que cette faculté durait encore; car, non-seulement à cette partie, mais encore à un grand nombre d'autres qui se succédèrent, M. Delins fut battu, opprimé, plumé, tellement qu'à son départ il eut à nous compter plus de six cents francs, qui furent soigneusement partagés entre les associés.

Avant de partir, M. Delins vint nous remercier du bon accueil qu'il avait reçu de nous; cependant il se récriait sur l'état caduc de l'adversaire que nous lui avions opposé, et nous assurait qu'il ne pourrait jamais se consoler d'avoir lutté avec tant de désavantage contre un mort.

Résultat.

La conséquence de ces deux observations est facile à déduire : il me semble évident que le coup qui, dans ces deux cas, avait bouleversé le cerveau, avait respecté la portion de cet organe qui avait si long-temps été employée aux combinaisons du commerce et du jeu ; et sans doute cette portion d'organe n'avait résisté que parce qu'un exercice continuel lui avait donné plus de vigueur, ou encore parce que les mêmes impressions, si long-temps répétées, y avaient laissé des traces plus profondes.

Influence de l'Age.

90. — L'Age a une influence marquée sur la nature des songes.

Dans l'enfance, on rêve jeux, jardins, fleurs, verdures et autres objets rians ; plus tard, plaisirs, amours, combats, mariages ; plus tard, établissemens, voyages, faveurs du prince ou

de ses représentans; plus tard enfin, affaires, embarras, trésors, plaisirs d'autrefois et amis morts depuis long-temps.

Phénomènes des Songes.

91. — Certains phénomènes peu communs accompagnent quelquefois le sommeil et les rêves : leur examen peut servir aux progrès de l'anthroponomie; et c'est par cette raison que je consigne ici trois observations, prises parmi plusieurs que, pendant le cours d'une assez longue vie, j'ai eu occasion de faire sur moi-même dans le silence de la nuit.

Première Observation.

Je rêvai une nuit que j'avais trouvé le secret de m'affranchir des lois de la pesanteur, de manière que mon corps étant devenu indifférent à monter ou descendre, je pouvais faire l'un ou l'autre avec une facilité égale et d'après ma volonté.

Cet état me paraissait délicieux ; et peut-être bien des personnes ont rêvé quelque chose de pareil : mais ce qui devient plus spécial, c'est que je me souviens que je m'expliquais à moi-même très-clairement (ce me semble du moins) les moyens qui m'avaient conduit à ce résultat. Ces moyens me paraissaient tellement simples que je m'étonnais qu'ils n'eussent pas été trouvés plus tôt.

En m'éveillant, cette partie explicative m'échappa tout-à-fait, mais la conclusion m'est restée; et, depuis ce temps, il m'est impossible de ne pas être persuadé que, tôt ou tard, un génie plus éclairé fera cette découverte; et, à tout hasard, je prends date.

Deuxième Observation.

92. — Il n'y a que peu de mois que j'éprouvai, en dormant, une sensation de plaisir tout-à-fait extraordinaire. Elle consistait en une espèce de frémissement délicieux de toutes les particules qui composent mon être. C'était une

espèce de fourmillement plein de charmes qui, partant de l'épiderme depuis les pieds jusqu'à la tête, m'agitait jusques dans la moelle des os. Il me semblait voir une flamme violette qui se jouait autour de mon front.

Lambere flamma comas, et circum tempora verti.

J'estime que cet état, que je sentis bien physiquement, dura au moins trente secondes; et je me réveillai rempli d'un étonnement qui n'était pas sans quelque mélange de frayeur.

De cette sensation, qui est encore très-présente à mon souvenir, et de quelques observations qui ont été faites sur les extatiques et sur les nerveux, j'ai tiré la conséquence que les limites du plaisir ne sont encore ni connues ni posées, et qu'on ne sait pas jusqu'à quel point notre corps peut être béatifié. J'ai espéré que, dans quelques siècles, la physiologie à venir s'emparera de ces sensations extraordinaires, les procurera à volonté comme on provoque le sommeil par l'opium, et que nos

arrière-neveux auront par-là des compensations pour les douleurs atroces auxquelles nous sommes quelquefois soumis.

La proposition que je viens d'énoncer a quelque appui dans l'analogie; car j'ai déjà remarqué que le pouvoir de l'harmonie, qui procure des jouissances si vives, si pures et si avidement recherchées, était totalement inconnu aux Romains : c'est une découverte qui n'a pas plus de cinq cents ans d'antiquité.

Troisième Observation.

93. — En l'an viii (1800), m'étant couché sans aucun antécédent remarquable, je me réveillai vers une heure du matin, temps ordinaire de mon premier sommeil; je me trouvai dans un état d'excitation cérébrale tout-à-fait extraordinaire : mes conceptions étaient vives, mes pensées profondes; la sphère de mon intelligence me paraissait agrandie. J'étais levé sur mon séant; et mes yeux étaient affectés de la sensation d'une lumière pâle, vaporeuse,

indéterminée, et qui ne servait en aucune manière à faire distinguer les objets.

A ne consulter que la foule d'idées qui se succédèrent rapidement, j'aurais pu croire que cette situation dura plusieurs heures; mais, d'après ma pendule, je suis certain qu'elle ne dura qu'un peu plus de demi-heure. J'en fus tiré par un incident extérieur et indépendant de ma volonté : je fus rappelé aux choses de la terre.

A l'instant la sensation lumineuse disparut, je me sentis décheoir : les limites de mon intelligence se rapprochèrent; en un mot, je redevins ce que j'étais la veille. Mais comme j'étais bien éveillé, ma mémoire, quoiqu'avec des couleurs ternes, a retenu une partie des idées qui traversèrent mon esprit.

Les premières eurent le temps pour objet. Il me semblait que le passé, le présent et l'avenir étaient de même nature et ne faisaient qu'un point, de sorte qu'il devait être aussi facile de prévoir l'avenir que de se souvenir du

passé. Voilà tout ce qui m'est resté de cette première intuition, qui fut, en partie, effacée par celles qui suivirent.

Mon attention se porta ensuite sur les sens; je les classai par ordre de perfection; et étant venu à penser que nous devions en avoir autant à l'intérieur qu'à l'extérieur, je m'occupai à en faire la recherche.

J'en avais déjà trouvé trois, et presque quatre, quand je retombai sur la terre. Les voici :

1° La *compassion*, qui est une sensation précordiale qu'on éprouve quand on voit souffrir son semblable;

2° La *prédilection*, qui est un sentiment de préférence, non seulement pour un objet, mais pour tout ce qui tient à cet objet ou en rappelle le souvenir;

3° La *sympathie*, qui est aussi un sentiment de préférence qui entraîne deux objets l'un vers l'autre.

On pourrait croire, au premier aspect, que

ces deux sentimens ne sont qu'une seule et même chose : mais ce qui empêche de les confondre, c'est que la *prédilection* n'est pas toujours réciproque, et que la *sympathie* l'est nécessairement.

Enfin, en m'occupant de la *compassion*, je fus conduit à une induction que je crois très-juste, et que je n'aurais pas aperçue en un autre moment ; savoir : que c'est de la compassion que dérive ce beau théorême, base première de toutes les législations :

NE FAIS PAS AUX AUTRES CE QUE TU NE VOUDRAIS PAS QU'ON TE FÎT.

Do as you will be done by.

Alteri ne facias quod tibi fieri non vis.

Telle est au surplus l'idée qui m'est restée de l'état où j'étais et de ce que j'éprouvai dans cette occasion, que je donnerais volontiers, s'il était possible, tout le temps qui me reste à vivre pour un mois d'une existence pareille.

Les gens de lettres me comprendront bien

plus facilement que les autres, car il en est peu à qui il ne soit arrivé, à un degré sans doute très-inférieur, quelque chose de semblable.

On est dans son lit, couché bien chaudement, dans une position horizontale, et la tête bien couverte; on pense à l'ouvrage qu'on a sur le métier, l'imagination s'échauffe, les idées abondent, les expressions les suivent : et comme il faut se lever pour écrire, on s'habille, on quitte son bonnet de nuit, et on se met à son bureau.

Mais voilà que tout-à-coup on ne se retrouve plus le même, l'imagination s'est refroidie, le fil des idées est rompu, les expressions manquent; on est obligé de chercher avec peine ce qu'on avait si facilement trouvé, et fort souvent on est contraint d'ajourner le travail à un jour plus heureux.

Tout cela s'explique facilement par l'effet que doit produire sur le cerveau le changement de position et de température : on re-

trouve encore ici l'influence du physique sur le moral.

En creusant cette observation, j'ai été conduit trop loin peut-être, mais enfin j'ai été conduit à penser que l'exaltation des Orientaux était due en partie à ce qu'étant de la religion de Mahomet, ils ont toujours la tête chaudement couverte; et que c'est pour obtenir l'effet contraire que tous les législateurs des moines leur ont imposé l'obligation d'avoir cette partie du corps couverte et rasée.

MÉDITATION XX.

DE L'INFLUENCE DE LA DIÈTE SUR LE REPOS, LE SOMMEIL ET LES SONGES.

94. — Que l'homme se repose, qu'il s'endorme ou qu'il rêve, il ne cesse d'être sous la puissance des lois de la nutrition, et ne sort pas de l'empire de la gastronomie.

La théorie et l'expérience s'accordent pour prouver que la qualité et la quantité des alimens influent puissamment sur le travail, le repos, le sommeil et les rêves.

Effets de la Diète sur le Travail.

95. — L'homme mal nourri ne peut longtemps suffire aux fatigues d'un travail prolongé;

son corps se couvre de sueur ; bientôt ses forces l'abandonnent ; et, pour lui, le repos n'est autre chose que l'impossibilité d'agir.

S'il s'agit d'un travail d'esprit, les idées naissent sans vigueur et sans précision ; la réflexion se refuse à les joindre, le jugement à les analyser ; le cerveau s'épuise dans ces vains efforts, et on s'endort sur le champ de bataille.

J'ai toujours pensé que les soupers d'Auteuil, ainsi que ceux des hôtels de Rambouillet et de Soissons, avaient fait grand bien aux auteurs du temps de Louis XIV ; et le malin Geoffroy (si le fait eût été vrai) n'aurait pas tant eu tort quand il plaisantait les poètes de la fin du dix-huitième siècle sur l'eau sucrée qu'il croyait leur boisson favorite.

D'après ces principes, j'ai examiné les ouvrages de certains auteurs connus pour avoir été pauvres et souffreteux ; et je ne leur ai véritablement trouvé d'énergie que quand ils ont dû être stimulés par le sentiment habituel de

leurs maux ou par l'envie souvent assez mal dissimulée.

Au contraire, celui qui se nourrit bien et qui répare ses forces avec prudence et discernement, peut suffire à une somme de travail qu'aucun être animé ne peut supporter.

La veille de son départ pour Boulogne, l'empereur Napoléon travailla pendant plus de trente heures, tant avec son conseil d'état qu'avec les divers dépositaires de son pouvoir, sans autre réfection que deux très-courts repas et quelques tasses de café.

Brown parle d'un commis de l'amirauté d'Angleterre qui, ayant perdu, par accident, des états auxquels seul il pouvait travailler, employa cinquante-deux heures consécutives à les refaire. Jamais, sans un régime approprié, il n'eût pu faire face à cette énorme déperdition; il se soutint de la manière suivante: d'abord de l'eau, puis des alimens légers, puis du vin, puis des consommés, enfin de l'opium.

Je rencontrai un jour un courrier que j'avais

connu à l'armée et qui arrivait d'Espagne où il avait été envoyé en dépêches par le gouvernement (*Correo ganando horas. — Esp.*); il avait fait le voyage en douze jours, s'étant arrêté à Madrid seulement quatre heures; quelques verres de vin et quelques tasses de bouillon, voilà tout ce qu'il avait pris pendant cette longue suite de secousses et d'insomnies; et il ajoutait que des alimens plus solides l'eussent infailliblement mis dans l'impossibilité de continuer la route.

Sur les Rêves.

96. — La diète n'a pas une moindre influence sur le sommeil et sur les rêves.

Celui qui a besoin de manger ne peut pas dormir; les angoisses de son estomac le tiennent dans un réveil douloureux, et si la faiblesse et l'épuisement le forcent à s'assoupir, ce sommeil est léger, inquiet et interrompu.

Celui qui, au contraire, a passé dans son repas les bornes de la discrétion, tombe im-

médiatement dans le sommeil absolu; s'il a rêvé, il ne lui reste aucun souvenir, parce que le fluide nerveux s'est croisé en tous sens dans les canaux sensitifs. Par la même raison son réveil est brusque, il revient avec peine à la vie sociale; et quand le sommeil est tout-à-fait dissipé, il se ressent encore long-temps des fatigues de la digestion.

On peut donner comme maxime générale que le café repousse le sommeil. L'habitude affaiblit et fait même totalement disparaître cet inconvénient; mais il a infailliblement lieu chez tous les Européens, quand ils commencent à en prendre. Quelques alimens, au contraire, provoquent doucement le sommeil : tels sont ceux où le lait domine, la famille entière des laitues, la volaille, le pourpier, la fleur d'orange, et surtout la pomme de reinette, quand on la mange immédiatement avant que de se coucher.

Suite.

97. — L'EXPÉRIENCE, assise sur des millions d'observations, a appris que la diète détermine les rêves.

En général, tous les alimens qui sont légèrement excitans, font rêver : tels sont les viandes noires, les pigeons, le canard, le gibier, et surtout le lièvre.

On reconnaît encore cette propriété aux asperges, au céleri, aux truffes, aux sucreries parfumées, et particulièrement à la vanille.

Ce serait une grande erreur de croire qu'il faut bannir de nos tables les substances qui sont ainsi somnifères; car les rêves qui en résultent sont en général d'une nature agréable, légère, et prolongent notre existence, même pendant le temps où elle parait suspendue.

Il est des personnes pour qui le sommeil est une vie à part, une espèce de roman prolongé; c'est-à-dire, que leurs songes ont une suite; qu'ils achèvent, dans la seconde nuit,

celui qu'ils avaient commencé la veille; et voient, en dormant, certaines physionomies qu'ils reconnaissent pour les avoir déjà vues; et que cependant ils n'ont jamais rencontrées dans le monde réel.

Résultat.

98. — L'HOMME qui a réfléchi sur son existence physique, et qui la conduit d'après les principes que nous développons, celui-là prépare avec sagacité son repos, son sommeil et ses rêves.

Il partage son travail de manière à ne jamais s'excéder; il le rend plus léger en le variant avec discernement, et rafraîchit son aptitude par de courts intervalles de repos qui le soulagent sans interrompre la continuité, qui est quelquefois un devoir.

Si, pendant le jour, un repas plus long lui est nécessaire, il ne s'y livre jamais que dans l'attitude de session; il se refuse au sommeil, à moins qu'il n'y soit invinciblement entraîné,

et se garde bien surtout d'en contracter l'habitude.

Quand la nuit a amené l'heure du repos diurnal, il se retire dans une chambre aérée, ne s'entoure point de rideaux qui lui feraient cent fois respirer le même air, et se garde bien de fermer les volets de ses croisées, afin que, toutes les fois que son œil s'entr'ouvrira, il soit consolé par un reste de lumière.

Il s'étend dans un lit légèrement relevé vers la tête; son oreiller est de crin; son bonnet de nuit est de toile; son buste n'est point accablé sous le poids des couvertures, mais il a soin que ses pieds soient chaudement couverts.

Il a mangé avec discernement, ne s'est refusé à la bonne ni à l'excellente chère : il a bu les meilleurs vins, et avec précaution, même les plus fumeux. Au dessert, il a plus parlé de galanterie que de politique, et a fait plus de madrigaux que d'épigrammes; il a pris une tasse de café, si sa constitution s'y prête, et accepté, après quelques instances, une cuil-

lerée d'excellente liqueur, seulement pour parfumer sa bouche. En tout, il s'est montré convive aimable, amateur distingué, et n'a cependant outrepassé que de peu la limite du besoin.

En cet état, il se couche content de lui et des autres, ses yeux se ferment, il traverse le crépuscule, et tombe, pour quelques heures, dans le sommeil absolu.

Bientôt la nature a levé son tribut; l'assimilation a remplacé la perte. Alors, des rêves agréables viennent lui donner une existence mystérieuse; il voit les personnes qu'il aime, retrouve ses occupations favorites, et se transporte aux lieux où il s'est plu.

Enfin, il sent le sommeil se dissiper par degrés, et rentre dans la société sans avoir à regretter de temps perdu, parce que, même dans son sommeil, il a joui d'une activité sans fatigue et d'un plaisir sans mélange.

MÉDITATION XXI.

DE L'OBÉSITÉ.

99. — Si j'avais été médecin avec diplôme, j'aurait d'abord fait une bonne monographie de l'obésité; j'aurais ensuite établi mon empire dans ce recoin de la science, et j'aurais eu le double avantage d'avoir pour malades les gens qui se portent le mieux, et d'être journellement assiégé par la plus jolie moitié du genre humain; car, avoir une juste portion d'embonpoint, ni trop, ni trop peu, est pour les femmes l'étude de toute leur vie.

Ce que je n'ai pas fait, un autre docteur le fera; et s'il est à la fois savant, discret et beau garçon, je lui prédis des succès à miracles.

Exoriare aliquis nostris ex ossibus *hæres !*

En attendant, je vais ouvrir la carrière, car un article sur l'obésité est de rigueur dans un ouvrage qui a pour objet l'homme en tant qu'il se repaît.

J'entends par *obésité*, cet état de conjection graisseuse où, sans que l'individu soit malade, les membres augmentent peu à peu en volume, et perdent leur forme et leur harmonie primitives.

Il est une sorte d'obésité qui se borne au ventre; je ne l'ai jamais observée chez les femmes; comme elles ont généralement la fibre plus molle, quand l'obésité les attaque, elle n'épargne rien. J'appelle cette variété *gastrophorie*, et *gastrophores* ceux qui en sont atteints. Je suis même de ce nombre; mais quoique porteur d'un ventre assez proéminent, j'ai encore le bas de la jambe sec, et le nerf détaché comme un cheval arabe.

Je n'en ai pas moins toujours regardé mon ventre comme un ennemi redoutable; je l'ai vaincu et fixé au majestueux; mais pour le

vaincre, il fallait le combattre : c'est à une lutte de trente ans que je dois ce qu'il y a de bon dans cet essai.

Je commence par un extrait de plus de cinq cents dialogues que j'ai eus autrefois avec mes voisins de table, menacés ou affligés d'obésité.

L'OBÈSE.

Dieux! quel pain délicieux! où le prenez-vous donc?

MOI.

Chez M. *Limet*, rue de Richelieu; il est le boulanger de LL. AA. RR. le duc d'Orléans et le prince de Condé; je l'ai pris parce qu'il est mon voisin, et je le garde parce que je l'ai proclamé le premier panificateur du monde.

L'OBÈSE.

J'en prends note; je mange beaucoup de pain; et avec de pareilles flûtes, je me passerais de tout le reste.

AUTRE OBÈSE.

Mais que faites-vous donc là? vous recueillez le bouillon de votre potage, et vous laissez ce beau riz de la Caroline?

MOI.

C'est un régime particulier que je me suis fait.

L'OBÈSE.

Mauvais régime! le riz fait mes délices, ainsi que les fécules, les pâtes et autres pareilles; rien ne nourrit mieux, à meilleur marché, et avec moins de peine.

UN OBÈSE *renforcé.*

Faites-moi, monsieur, le plaisir de me passer les pommes de terre qui sont devant vous. Au train dont on va, j'ai peur de ne pas y être à temps.

MOI.

Monsieur, les voilà à votre portée.

L'OBÈSE.

Mais vous allez sans doute vous servir? il y en a assez pour nous deux; et après nous, le déluge.

MOI.

Je n'en prendrai pas; je n'estime la pomme de terre que comme préservatif contre la famine; à cela près, je ne trouve rien de plus éminemment fade.

L'OBÈSE.

Hérésie gastronomique! rien n'est meilleur que les pommes de terre; j'en mange de toutes les manières; et s'il en paraît au second service, soit à la lyonnaise, soit au soufflé, je fais ici mes protestations pour la conservation de mes droits.

UNE DAME OBÈSE.

Vous seriez bien bon si vous envoyiez chercher pour moi de ces haricots de Soissons que j'aperçois au bout de la table.

MOI, après avoir exécuté l'ordre, et en chantant tout bas sur un air connu.

Les Soissonnais sont heureux,
Les haricots sont chez eux. . . .

L'OBÈSE.

Ne plaisantez pas, c'est un vrai trésor pour ce pays-là. Paris en tire pour des sommes considérables. Je vous demande grâce aussi pour les petites fèves de marais, qu'on appelle *fèves anglaises;* quand elles sont encore vertes, c'est un manger des dieux.

MOI.

Anathême aux haricots! anathême aux fèves de marais!...

L'OBÈSE, d'un air résolu.

Je me moque de votre anathême; ne dirait-on pas que vous êtes à vous seul tout un concile?

MOI, à une autre.

Je vous félicite sur votre belle santé; il me

semble, madame, que vous avez un peu engraissé depuis la dernière fois que j'ai eu l'honneur de vous voir.

L'OBÈSE.

Je le dois probablement à mon nouveau régime.

MOI.

Comment donc?

L'OBÈSE.

Depuis quelque temps, je déjeûne avec une bonne soupe grasse, un bowl comme pour deux! et quelle soupe encore! la cuiller y tiendrait droite.

MOI, à une autre.

Madame, si vos yeux ne me trompent pas, vous accepterez un morceau de cette charlotte? et je vais l'attaquer en votre faveur.

L'OBÈSE.

Eh bien, monsieur, mes yeux vous trompent; j'ai ici deux objets de prédilection, et

ils sont tous du genre masculin : c'est ce gâteau de riz à côtes dorées, et ce gigantesque biscuit de Savoie; car vous saurez, pour votre règle, que je raffolle de pâtisseries sucrées.

MOI, à une autre.

Pendant qu'on politique là-bas, voulez-vous, madame, que j'interroge pour vous cette tourte à la franchipane?

L'OBÈSE.

Très-volontiers : rien ne me va mieux que la pâtisserie; nous avons un pâtissier pour locataire; et entre ma fille et moi, je crois bien que nous absorbons le prix de la location, et peut-être au delà.

MOI, après avoir regardé la jeune personne.

Ce régime vous profite à merveille; mademoiselle votre fille est une très-belle personne, ramée de toutes pièces.

L'OBÈSE.

Eh bien ! croiriez-vous que ses compagnes lui disent quelquefois qu'elle est trop grasse ?

MOI.

C'est peut-être par envie....

L'OBÈSE.

Cela pourrait bien être. Au surplus, je la marie, et le premier enfant arrangera tout cela.

C'est par des discours semblables que j'éclaircissais une théorie dont j'avais pris les élémens hors de l'espèce humaine; savoir, que la corpulence graisseuse a toujours pour principale cause une diète trop chargée d'élémens féculens et farineux, et que je m'assurais que le même régime est toujours suivi du même effet.

Effectivement, les animaux carnivores ne s'engraissent jamais (voyez les loups, les jaguals, les oiseaux de proie, les corbeaux, etc.)

Les herbivores s'engraissent peu, du moins tant que l'âge ne les a pas réduits au repos; et au contraire, ils s'engraissent vite et en tout temps aussitôt qu'on leur a fait manger des pommes de terre, des grains et des farines de toute espèce.

L'obésité ne se trouve jamais ni chez les sauvages, ni dans les classes de la société où on travaille pour manger et où on ne mange que pour vivre.

Causes de l'Obésité.

100. — D'après les observations qui précèdent et dont chacun peut vérifier l'exactitude, il est facile d'assigner les principales causes de l'obésité.

La première est la disposition naturelle de l'individu. Presque tous les hommes naissent avec certaines prédispositions dont leur physionomie porte l'empreinte. Sur cent personnes qui meurent de la poitrine, quatre-vingt-dix ont les cheveux bruns, le visage long et le nez

pointu. Sur cent obèses, quatre-vingt-dix ont le visage court, les yeux ronds et le nez obtus.

Il est donc vrai qu'il existe des personnes prédestinées en quelque sorte pour l'obésité, et dont, toutes choses égales, les puissances digestives élaborent une plus grand quantité de graisse.

Cette vérité physique, dont je suis profondément convaincu, influe d'une manière fâcheuse sur ma manière de voir en certaines occasions.

Quand on rencontre dans la société une petite demoiselle bien vive, bien rosée, au nez fripon, aux formes arrondies, aux mains rondelettes, aux pieds courts et grassouillets, tout le monde est ravi et la trouve charmante; tandis qu'instruit par l'expérience, je jette sur elle des regards postérieurs de dix ans; je vois les ravages que l'obésité aura faits sur ces charmes si frais, et je gémis sur des maux qui n'existent pas encore. Cette compassion anticipée est un sentiment pénible, et fournit une

preuve entre mille autres, que l'homme serait plus malheureux s'il pouvait prévoir l'avenir.

La seconde et principale cause de l'obésité est dans les farines et fécules dont l'homme fait la base de sa nourriture journalière. Nous l'avons déjà dit : tous les animaux qui vivent de farineux s'engraissent de gré ou de force; l'homme suit la loi commuue.

La fécule produit plus vite et plus sûrement son effet, quand elle est unie au sucre : le sucre et la graisse contiennent l'hydrogène, principe qui leur est commun; l'un et l'autre sont inflammables. Avec cet amalgame, elle est d'autant plus active qu'elle flatte plus le goût et qu'on ne mange guère les entremets sucrés que quand l'appétit naturel est déjà satisfait, et qu'il ne reste plus alors que cet autre appétit de luxe, qu'on est obligé de solliciter partout ce que l'art a de plus raffiné et le changement de plus tentatif.

La fécule n'est pas moins incrassante quand

elle est charroyée par les boissons, comme dans la bière et autres de la même espèce. Les peuples qui en boivent habituellement sont aussi ceux où on trouve les ventres les plus merveilleux; et quelques familles parisiennes qui, en 1817, burent de la bière par économie, parce que le vin était fort cher, en ont été récompensées par un embonpoint dont elles ne savent plus que faire.

Suite.

101. — Une double cause d'obésité résulte de la prolongation du sommeil et du défaut d'exercice.

Le corps humain répare beaucoup pendant le sommeil; et, dans le même temps, il perd peu, puisque l'action musculeuse est suspendue. Il faudrait donc que le superflu acquis fût évaporé par l'exercice; mais, par cela même qu'on dort beaucoup, on limite d'autant le temps où l'on pourrait agir.

Par une autre conséquence, les grands dormeurs se refusent à tout ce qui leur présente jusqu'à l'ombre d'une fatigue; l'excédant de l'assimilation est donc emporté par le torrent de la circulation; il s'y charge, par une opération dont la nature s'est réservée le secret, de quelques centièmes additionnels d'hydrogène; et la graisse se trouve formée, pour être déposée par le même mouvement dans les capsules du tissu cellulaire.

Suite.

102. — Une dernière cause d'obésité consiste dans l'excès du manger et du boire.

On a eu raison de dire qu'un des priviléges de l'espèce humaine est de manger sans avoir faim et de boire sans avoir soif : et, en effet, il ne peut appartenir aux bêtes, car il naît de la réflexion sur le plaisir de la table et du désir d'en prolonger la durée.

On a trouvé ce double penchant partout où on a trouvé des hommes; et on sait que les

sauvages mangent avec excès et s'enivrent jusqu'à l'abrutissement toutes les fois qu'ils en trouvent l'occasion.

Quant à nous, citoyens des deux mondes, qui croyons être à l'apogée de la civilisation, il est certain que nous mangeons trop.

Je ne dis pas cela pour le petit nombre de ceux qui, serrés par l'avarice ou l'impuissance, vivent seuls et à l'écart : les premiers, réjouis de sentir qu'ils amassent; les autres, gémissant de ne pouvoir mieux faire; mais je le dis avec affirmation pour tous ceux qui, circulant autour de nous, sont tour à tour amphytrions ou convives, offrent avec politesse ou acceptent avec complaisance; qui, n'ayant déjà plus de besoins mangent d'un mets parce qu'il est attrayant et boivent d'un vin parce qu'il est étranger; je le dis, soit qu'ils siègent chaque jour dans un salon, soit qu'ils fêtent seulement le dimanche et quelquefois le lundi; dans cette majorité immense, tous mangent et boivent trop, et

des poids énormes en comestibles sont chaque jour absorbés sans besoin.

Cette cause, presque toujours présente, agit différemment suivant la constitution des individus; et, pour ceux qui ont l'estomac mauvais, elle a pour effet, non l'obésité, mais l'indigestion.

Anecdote.

103. — Nous en avons eu sous les yeux un exemple que la moitié de Paris a pu connaître.

M. Lang avait une des maisons les plus brillantes de cette ville; sa table surtout était excellente, mais son estomac était aussi mauvais que sa gourmandise était grande. Il faisait parfaitement ses honneurs, et mangeait surtout avec un courage digne d'un meilleur sort.

Tout se passait bien jusqu'au café inclusivement; mais bientôt l'estomac se refusait au travail qu'on lui avait imposé, les douleurs commençaient, et le malheureux gastronome

était obligé de se jeter sur un canapé, où il restait jusqu'au lendemain à expier dans de longues angoisses le court plaisir qu'il avait goûté.

Ce qu'il y a de très-remarquable, c'est qu'il ne s'est jamais corrigé; tant qu'il a vécu, il s'est soumis à cette étrange alternative; et les souffrances de la veille n'ont jamais influé sur le repas du lendemain.

Chez les individus qui ont l'estomac actif, l'excès de nutrition agit comme dans l'article précédent. Tout est digéré, et ce qui n'est pas nécessaire pour la réparation du corps, se fixe et se tourne en graisse.

Chez les autres, il y a indigestion perpétuelle : les alimens défilent sans faire profit, et ceux qui n'en connaissent pas la cause s'étonnent que tant de bonnes choses ne produisent pas un meilleur résultat.

On doit bien s'apercevoir que je n'épuise point minutieusement la matière; car il est une foule de causes scondaires qui naissent

de nos habitudes, de l'état embrassé, de nos manies, de nos plaisirs, qui secondent et activent celles que je viens d'indiquer.

Je lègue tout cela au successeur que j'ai planté en commençant ce chapitre, et me contente de préliber, ce qui est le droit du premier venu en toute matière.

Il y a long-temps que l'intempérance a fixé les regards des observateurs. Les philosophes ont vanté la tempérance; les princes ont fait des lois somptuaires; la religion a mortalisé la gourmandise : hélas! on n'en a pas mangé une bouchée de moins, et l'art de trop manger devient chaque jour plus florissant.

Je serai peut-être plus heureux en prenant une route nouvelle. J'exposerai les *inconvéniens physiques de l'obésité* : le soin de soi-même (*self preservation*) sera peut-être plus influent que la morale, plus persuasif que les sermons, plus puissant que les lois; et je crois le beau sexe tout disposé à ouvrir les yeux à la lnmière.

Inconvéniens de l'Obésité.

104. — L'obésité a une influence fâcheuse sur les deux sexes, en ce qu'elle nuit à la force et à la beauté.

Elle nuit à la force, parce qu'en augmentant le poids de la masse à mouvoir, elle n'augmente pas la puissance motrice ; elle y nuit encore en gênant la respiration, ce qui rend impossible tout travail qui exige un emploi prolongé de la force musculaire.

L'obésité nuit à la beauté, en détruisant l'harmonie de proportion primitivement établie, parce que toutes les parties ne grossissent pas d'une manière égale.

Elle y nuit encore, en remplissant des cavités que la nature avait destinées à faire ombre : aussi, rien n'est si commun que de rencontrer des physionomies jadis très-piquantes, et que l'obésité a rendues à peu près insignifiantes.

Le chef du dernier gouvernement n'avait pas échappé à cette loi. Il avait fort engraissé dans

ses dernières campagnes; de pâle, il était devenu blafard, et ses yeux avaient perdu une partie de leur fierté.

L'obésité entraîne avec elle le dégoût pour la danse, la promenade, l'équitation, et l'inaptitude pour toutes les occupations ou amusemens qui exigent un peu d'agilité ou d'adresse.

Elle prédispose aussi à diverses maladies, telles que l'apoplexie, l'hydropisie, les ulcères aux jambes, et rend toutes les autres affections plus difficiles à guérir.

Exemples d'Obésité.

105. — Parmi les héros corpulens, je n'ai gardé le souvenir que de Marius et de Jean Sobiesky.

Marius, qui était de petite taille, était devenu aussi large que long; et c'est peut-être cette énormité qui effraya le Cimbre chargé de le tuer.

Quant au roi de Pologne, son obésité pensa lui être funeste; car, étant tombé dans un gros

de cavalerie turque devant lequel il fut obligé de fuir, la respiration lui manqua bientôt, et il aurait été infailliblement massacré, si quelques-uns de ses aides-de-camp ne l'avaient soutenu presque évanoui, sur son cheval, tandis que d'autres se sacrifiaient généreusement pour arrêter l'ennemi.

Si je ne me trompe, le duc de Vendôme, ce digne fils du grand Henri, était aussi d'une corpulence remarquable. Il mourut dans une auberge, abandonné de tout le monde, et conserva assez de connaissance pour voir le dernier de ses gens arracher le coussin sur lequel il reposait, au moment de rendre le dernier soupir.

Les recueils sont pleins d'exemples d'obésité monstrueuse; je les y laisse pour parler en peu de mots de ceux que j'ai moi-même recueillis.

M. Rameau, mon condisciple, maire de La Chaleur, en Bourgogne, n'avait que cinq pieds deux pouces, et pesait cinq cents.

M. le duc de Luynes, à côté duquel j'ai souvent siégé, était devenu énorme; la graisse avait désorganisé sa belle figure; et il passa les dernières années de sa vie dans une somnolence presque habituelle.

Mais ce que j'ai vu de plus extraordinaire en ce genre, était un habitant de New-Yorck, que bien des Français encore existant à Paris peuvent avoir vu dans la rue de Broadway, assis sur un énorme fauteuil dont les jambes auraient pu porter une église.

Edward avait au moins cinq pieds dix pouces, mesure de France, et comme la graisse l'avait gonflé en tout sens, il avait au moins huit pieds de circonférence. Ses doigts étaient comme ceux de cet empereur romain à qui les colliers de sa femme servaient d'anneau; ses bras et ses cuisses étaient tubulés de la grosseur d'un homme de moyenne stature, et il avait les pieds comme un éléphant, couverts par l'augmentation de ses jambes; le poids de la graisse avait entraîné et fait bâiller la paupière inférieure : mais ce

qui le rendait hideux à voir, c'était trois mentons en sphéroïdes qui lui pendaient sur la poitrine dans la longueur de plus d'un pied, de sorte que sa figure paraissait être le chapiteau d'une colonne torse.

Dans cet état, Edouard passait sa vie, assis près de la fenêtre d'une salle basse qui donnait sur la rue, et buvant de temps en temps un verre d'ale, dont un pitcher de grande capacité était toujours auprès de lui.

Une figure aussi extraordinaire ne pouvait pas manquer d'arrêter les passans; mais il ne fallait pas qu'ils y missent trop de temps: Edouard ne tardait pas à les mettre en fuite en leur disant d'une voix sépulcrale: « What » have you to stare like wild cats?..... Go you » way you lazzi body . . . . . Be gone you » for nothing dogs .... » (Qu'avez-vous à regarder, d'un air effaré, comme des chats sauvages?... Passez votre chemin, paresseux..... Allez-vous-en, chiens de vauriens), et autres douceurs pareilles.

L'ayant souvent salué par son nom, j'ai quelquefois causé avec lui; il assurait qu'il ne s'ennuyait point, qu'il n'était point malheureux, et que si la mort ne venait point le déranger, il attendrait volontiers ainsi la fin du monde.

De ce qui précède il résulte que si l'obésité n'est pas une maladie, c'est au moins une disposition fâcheuse dans laquelle nous tombons presque toujours par notre faute.

Il en résulte encore que tous doivent désirer de s'en préserver quand ils n'y sont pas parvenus, ou d'en sortir quand ils y sont arrivés; et c'est en leur faveur que nous allons examiner quelles sont les ressources que nous présente la science, aidée de l'observation.

MÉDITATION XXII.

TRAITEMENT PRÉSERVATIF OU CURATIF DE L'OBÉSITÉ (*).

106. — Je commence par un fait qui prouve qu'il faut du courage, soit pour se préserver, soit pour se guérir de l'obésité.

(*) Il y a environ vingt ans que j'avais entrepris un traité *ex professo* sur l'obésité. Mes lecteurs doivent surtout en regretter la préface : elle avait la forme dramatique ; et j'y prouvais à un médecin que la fièvre est bien moins dangeureuse qu'un procès ; car ce dernier, après avoir fait courir, attendre, mentir, pester le plaideur, après l'avoir indéfiniment privé de repos, de joie et d'argent, finissait encore par le rendre malade et le faire mourir de male mort : vérité toute aussi bonne à propager qu'aucune autre.

M. Louis Greffhule, que S. M. honora plus tard du titre de comte, vint me voir un matin, et me dit qu'il avait appris que je m'étais occupé d'obésité, qu'il en était fortement menacé, et qu'il venait me demander des conseils.

« Monsieur, lui dis-je, n'étant pas docteur » à diplôme, je suis maître de vous refuser : » cependant je suis à vos ordres, mais à une » condition : c'est que vous donnerez votre pa- » role d'honneur de suivre, pendant un mois, » avec une exactitude rigoureuse, la règle de » conduite que je vous donnerai. »

M. Greffhule fit la promesse exigée, en me prenant la main; et dès le lendemain je lui délivrai mon fetfa, dont le premier article était de se peser au commencement et à la fin du traitement, à l'effet d'avoir une base mathématique pour en vérifier le résultat.

A un mois de là, M. Greffhule revint me voir, et me parla à peu près en ces termes :

« Monsieur, dit-il, j'ai suivi votre prescrip- » tion comme si ma vie en avait dépendu, et

» j'ai vérifié que, dans le mois, le poids de mon » corps a diminué de trois livres, même un » peu plus. Mais pour parvenir à ce résultat, » j'ai été obligé de faire à tous mes goûts, à » toutes mes habitudes, une telle violence, en » un mot, j'ai tant souffert qu'en vous fai- » sant tous mes remercîmens de vos bons con- » seils, je renonce au bien qui peut m'en pro- » venir, et m'abandonne pour l'avenir à ce que » la Providence en ordonnera. »

Après cette résolution, que je n'entendis pas sans peine, l'événement fut ce qu'il devait être; M. Greffhule devint de plus en plus corpulent, fut sujet aux inconvéniens de l'extrême obésité; et, à peine âgé de quarante ans, mourut des suites d'une maladie suffocatoire à laquelle il était devenu sujet.

Généralités.

107. — Toute cure de l'obésité doit commencer par ces trois préceptes de théorie absolue :

discrétion dans le manger, modération dans le sommeil, exercice à pied ou à cheval.

Ce sont les premières ressources que nous présente la science : cependant j'y compte peu, parce que je connais les hommes et les choses, et que toute prescription qui n'est pas exécutée à la lettre, ne peut pas produire d'effet.

Or, 1° il faut beaucoup de caractère pour sortir de table avec appétit ; tant que ce besoin dure, un morceau appelle l'autre avec un attrait irrésistible ; et en général, on mange tant qu'on a faim, en dépit des docteurs, et même à l'exemple des docteurs.

2° Proposer à des obèses de se lever matin, c'est leur percer le cœur : ils vous diront que leur santé s'y oppose ; que, quand ils se sont levés matin, ils ne sont bons à rien toute la journée ; les femmes se plaindront d'avoir les yeux battus ; tous consentiront à veiller tard, mais ils se réserveront de dormir la grasse matinée : et voilà une ressource qui échappe.

3° Monter à cheval est un remède cher qui

ne convient ni à toutes les fortunes, ni à toutes les positions.

Proposez à une jolie obèse de monter à cheval, elle y consentira avec joie, mais à trois conditions : la première, qu'elle aura à la fois un beau cheval, vif et doux ; la seconde, qu'elle aura un habit d'amazone frais et coupé dans le dernier goût ; la troisième, qu'elle aura un écuyer d'accompagnement, complaisant et beau garçon. Il est assez rare que tout cela se trouve, et on n'équite pas.

L'exercice à pied donne lieu à bien d'autres objections : il est fatigant à mourir ; on transpire et on s'expose à une fausse pleurésie ; la poussière abîme les bas ; les pierres percent les petits souliers ; il n'y a pas moyen de persister. Enfin si, pendant ces diverses tentatives, il survient le plus léger accès de migraine, si un bouton gros comme la tête d'une épingle perce la peau, on le met sur le compte du régime, on l'abandonne : et le docteur enrage.

Ainsi, restant convenu que toute personne

qui désire voir diminuer son embonpoint doit manger modérément, peu dormir, et faire autant d'exercice qu'il lui est possible, il faut cependant chercher une autre voie pour arriver au but. Or, il est une méthode infaillible pour empêcher la corpulence de devenir excessive, ou pour la diminuer quand elle en est venue à ce point. Cette méthode, qui est fondée sur tout ce que la physique et la chimie ont de plus certain, consiste dans un régime diététique, approprié à l'effet qu'on veut obtenir.

De toutes les puissances médicales, le régime est la première, parce qu'il agit sans cesse, le jour, la nuit, pendant la veille, pendant le sommeil; que l'effet s'en rafraîchit à chaque repas, et qu'il finit par subjuguer toutes les parties de l'individu. Or, le régime anti-obésique est indiqué par la cause la plus commune et la plus active de l'obésité; et puisqu'il est démontré que ce n'est qu'à force de farines et de fécules que les congestions graisseuses se forment, tant chez l'homme que chez les ani-

maux ; puisqu'à l'égard de ces derniers cet effet se produit chaque jour sous nos yeux et donne lieu au commerce des animaux engraissés, on peut en déduire, comme conséquence exacte, qu'une abstinence plus ou moins rigide de tout ce qui est farineux ou féculent, conduit à la diminution de l'embonpoint.

« Oh ! mon dieu ! allez-vous tous vous écrier, » lecteurs et lectrices, ô mon dieu ! Mais voyez » donc comme le professeur est barbare ! voilà » que d'un seul mot il proscrit tout ce que nous » aimons, ces pains si blancs de Limet, ces bis- » cuits d'Achard, ces galettes de......, et tant » de bonnes choses qui se font avec des farines » et du beurre, avec des farines et du sucre, » avec des farines, du sucre et des œufs ! Il ne » fait grâce ni aux pommes de terre, ni aux » macaronis ! Aurait-on dû s'attendre à cela d'un » amateur qui paraissait si bon ? »

« Qu'est-ce que j'entends là ? ai-je répondu » en prenant ma physionomie sévère, que je » ne mets qu'une fois l'an ; eh bien ! mangez,

» engraissez ; devenez laids, pesans, asthmati-
» ques, et mourez de gras fondu ; je suis là
» pour en prendre note, et vous figurerez dans
» ma seconde édition...... Mais que vois-je?
» une seule phrase vous a vaincus, vous avez
» peur, et vous priez pour suspendre la fou-
» dre..... Rassurez-vous : je vais tracer votre
» régime, et vous prouver que quelques délices
» vous attendent encore sur cette terre où l'on
» vit pour manger.

» Vous aimez le pain : eh bien! vous mange-
» rez du pain de seigle; l'estimable Cadet de
» Vaux en a depuis long temps préconisé les
» vertus; il est moins nourrissant; et surtout
» il est moins agréable : ce qui rend le précepte
» plus facile à remplir. Car pour être sûr de
» soi, il faut surtout fuir la tentation. Retenez
» bien ceci : c'est de la morale.

» Vous aimez le potage : ayez-le à la julienne,
» aux légumes verts, aux choux, aux racines ;
» je vous interdis pain, pâtes et purées.

» Au premier service, tout est à votre usage,

» à peu d'exceptions près : comme le riz aux » volailles et la croûte des pâtés chauds. Tra» vaillez, mais soyez circonspects, pour ne pas » satisfaire plus tard un besoin qui n'existera » plus.

» Le second service va paraître, et vous au» rez besoin de philosophie. Fuyez les farineux, » sous quelque forme qu'ils se présentent ; ne » vous reste-t-il pas le rôti, la salade, les lé» gumes herbacés ? et puisqu'il faut vous pas» ser quelques sucreries, préférez la crême au » chocolat et les gelées au punch, à l'orange » et autres pareilles.

» Voilà le dessert. Nouveau danger : mais si » jusques-là vous vous êtes bien conduits, votre » sagesse ira toujours croissant. Défiez-vous des » bouts de table (ce sont toujours des brioches » plus ou moins parées) ; ne regardez ni aux » biscuits, ni aux macarons ; il vous reste des » fruits de toute espèce, des confitures, et bien » des choses que vous saurez choisir si vous » adoptez mes principes.

» Après dîner, je vous ordonne le café, vous » permets la liqueur et vous conseille le thé, » et le punch dans l'occasion.

» Au déjeûner, le pain de seigle de rigueur, » le chocolat plutôt que le café. Cependant je » permets le café au lait un peu fort : point » d'œufs, tout le reste à volonté. Mais on ne » saurait déjeûner de trop bonne heure. Quand » on déjeûne tard, le dîner vient avant que la » digestion soit faite; on n'en mange pas moins; » et cette mangerie sans appétit est une cause » de l'obésité très-active, parce qu'elle a lieu » souvent. »

Suite du Régime.

108. — JUSQU'ICI je vous ai tracé, en père tendre et un peu complaisant, les limites d'un régime qui repousse l'obésité qui vous menace : ajoutons-y encore quelques préceptes contre celle qui vous a atteint.

Buvez chaque été trente bouteilles d'eau de

Seltz, un très-grand verre le matin, deux heures avant le déjeuner, et autant en vous couchant. Ayez, à l'ordinaire, des vins blancs légers et acidules, comme ceux d'Anjou. Fuyez la bière comme la peste; demandez souvent des radis, des artichauts à la poivrade, des asperges, du céleri, des cardons. Parmi les viandes, préférez le veau et la volaille; du pain, ne mangez que la croûte; dans les cas douteux, laissez-vous guider par un docteur qui adopte mes principes; et quel que soit le moment où vous aurez commencé à les suivre, vous serez avant peu frais, jolis, lestes, bien portans et propres à tout.

Après vous avoir ainsi placés sur votre terrain, je dois aussi vous en montrer les écueils, de peur que, emportés par un zèle obésifuge, vous n'outrepassiez le but.

L'écueil que je veux signaler est l'usage habituel des acides, que des ignorans conseillent quelquefois et dont l'expérience a toujours démontré les mauvais effets.

Danger des Acides.

109. — Il circule parmi les femmes une doctrine funeste et qui fait périr chaque année bien des jeunes personnes, savoir : que les acides et surtout le vinaigre sont des préservatifs contre l'obésité.

Sans doute l'usage continu des acides fait maigrir ; mais c'est en détruisant la fraîcheur, la santé et la vie : et quoique la limonade soit le plus doux d'entr'eux, il est peu d'estomac qui y résistent long-temps.

La vérité que je viens d'énoncer ne saurait être rendue trop publique ; il est peu de mes lecteurs qui ne pût me fournir quelqu'observation pour l'appuyer ; et dans le nombre, je préfère la suivante, qui m'est en quelque sorte personnelle.

En 1776, j'habitais Dijon ; j'y faisais un cours de droit en la Faculté ; un cours de chi-

mie sous M. Guiton de Morveaux, pour lors avocat général; et un cours de médecine domestique sous M. Maret, secrétaire perpétuel de l'Académie, et père de M. le duc de Bassano.

J'avais une sympathie d'amitié pour une des plus jolies personnes dont ma mémoire ait conservé le souvenir. Je dis *sympathie d'amitié*, ce qui est rigoureusement vrai et en même temps bien surprenant, car j'étais alors grandement en fonds pour des affinités bien autrement exigeantes.

Cette amitié, qu'il faut prendre pour ce qu'elle a été et non pour ce qu'elle aurait pu devenir, avait pour caractère une familiarité qui était devenue, dès le premier jour, une confiance qui nous paraissait toute naturelle et des chuchotemens à ne plus finir, dont la maman ne s'alarmait point, parce qu'ils avaient un caractère d'innocence digne des premiers âges. Louise était donc très-jolie, et avait surtout, dans une juste proportion, cet embon-

point classique qui fait le charme des yeux et la gloire des arts d'imitation.

Quoique je ne fusse que son ami, j'étais bien loin d'être aveugle sur les attraits qu'elle laissait voir ou soupçonner, et peut-être, ajoutaient-ils, sans que je pusse m'en douter, au chaste sensiment qui m'attachait à elle. Quoi qu'il en soit, un soir que j'avais considéré Louise avec plus d'attention qu'à l'ordinaire : « Chère amie, lui » dis-je, vous êtes malade; il me semble que » vous avez maigri. — Oh! non, me répondit-» elle, avec un sourire qui avait quelque chose » de mélancolique ; je me porte bien : et si j'ai » un peu maigri, je puis, sous ce rapport, per-» dre un peu sans m'appauvrir. — Perdre! lui » répliquai-je avec feu; vous n'avez besoin ni » de perdre ni d'acquérir : restez comme vous » êtes, charmante à croquer, » et autres phrases pareilles, qu'un ami de vingt ans a toujours à commandement.

Depuis cette conversation, j'observai cette jeune fille avec un intérêt mêlé d'inquiétude;

et bientôt je vis son teint pâlir, ses joues se creuser, ses appas se flétrir... Oh! comme la beauté est une chose fragile et fugitive! Enfin, je la joignis au bal, où elle allait encore comme à l'ordinaire; j'obtins d'elle qu'elle se reposerait pendant deux contredanses : et mettant ce temps à profit, j'en reçus l'aveu que, fatiguée des plaisanteries de quelques-unes de ses amies qui lui annonçaient qu'avant deux ans elle serait aussi grosse que saint Christophe, et aidée par les conseils de quelques autres, elle avait cherché à maigrir, et, dans cette vue, avait bu pendant un mois un verre de vinaigre chaque matin; elle ajouta que jusqu'alors elle n'avait fait à personne confidence de cet essai.

Je frémis à cette confession; je sentis toute l'étendue du danger, et j'en fis part dès le lendemain à la mère de Louise, qui ne fut pas moins alarmée que moi, car elle adorait sa fille. On ne perdit pas de temps; on s'assembla, on consulta, on médicamenta. Peines inutiles! les sources de la vie étaient irrémédiablement at-

taquées; et au moment où on commençait à soupçonner le danger, il ne restait déjà plus d'espérance.

Ainsi, pour avoir suivi d'imprudens conseils, l'aimable Louise, réduite à l'état affreux qui accompagne le marasme, s'endormit pour toujours, qu'elle avait à peine dix-huit ans.

Elle s'éteignit en jetant des regards douloureux vers un avenir qui ne devait pas exister pour elle; et l'idée d'avoir, quoique involontairement, attenté à sa vie, rendit sa fin plus douloureuse et plus prompte.

C'est la première personne que j'aie vu mourir, car elle rendit le dernier soupir dans mes bras, au moment où, suivant son désir, je la soulevais pour lui faire voir le jour. Huit heures environ après sa mort, sa mère désolée me pria de l'accompagner dans une dernière visite qu'elle voulait faire à ce qui restait de sa fille; et nous observâmes avec surprise que l'ensemble de la physionomie avait pris quelque chose de radieux et d'extatique qui n'y paraissait

point auparavant. Je m'en étonnai : la maman en tira un augure consolateur. Mais ce cas n'est pas rare : Lavater en fait mention dans son *Traité de la Physionomie.*

Ceinture anti-obésique.

110. — Tout régime anti-obésique doit être accompagné d'une précaution que j'avais oubliée, et par laquelle j'aurais dû commencer : elle consiste à porter jour et nuit une ceinture qui contienne le ventre, en le serrant modérément.

Pour en bien sentir la nécessité, il faut considérer que la colonne vertébrale qui forme une des parois de la caisse intestinale, est ferme et inflexible : d'où il suit que tout l'excédant de poids que les intestins acquièrent au moment où l'obésité les fait dévier de la ligne verticale, s'appuie sur les diverses enveloppes qui composent la peau du ventre, et celles-ci

pouvant se distendre presqu'indéfiniment (*), pourraient bien n'avoir pas assez de ressort pour se retraire quand cet effort diminue, si on ne leur donnait pas un aide mécanique qui, ayant son point d'appui sur la colonne dorsale elle-même, devînt son antagoniste et rétablît l'équilibre. Ainsi, cette ceinture produit le double effet d'empêcher le ventre de céder ultérieurement au poids actuel des intestins, et de lui donner la force nécessaire pour se rétrécir insensiblement quand ce poids diminue. On ne doit jamais la quitter; autrement le bien produit pendant le jour serait détruit par l'abandon de la nuit; mais elle est peu gênante, et on s'y accoutume bien vite.

La ceinture qui sert aussi de moniteur pour indiquer qu'on est suffisamment repu, doit être faite avec quelque soin; sa pression doit

(*) Mirabeau disait d'un homme excessivement gros que Dieu ne l'avait créé que pour montrer jusqu'à quel point la peau humaine pouvait s'étendre sans rompre.

être à la fois modérée et toujours la même, c'est-à-dire qu'elle doit être faite de manière à se resserrer à mesure que l'embonpoint diminue.

On n'est point condamné à la porter toute la vie; on peut la quitter sans inconvénient, quand on est revenu au point désiré, et qu'on y a demeuré stationnaire pendant quelques semaines. Bien entendu qu'on observera une diète convenable. Il y a au moins six ans que je n'en porte plus.

Du Quinquina.

111. — Il existe une substance que je crois activement anti-obésique; plusieurs observations m'ont conduit à le croire; cependant je permets encore de douter, et j'appelle les docteurs à expérimenter.

Cette substance doit être le quinquina.

Dix ou douze personnes de ma connaissance ont eu de longues fièvres intermittentes; quelques-unes se sont guéries par des remèdes de

bonne femme, des poudres, etc., etc.; d'autres, par l'usage continu du quinquina, qui ne manque jamais son effet.

Tous les individus de la première catégorie qui étaient obèses, ont repris leur ancienne corpulence; tous ceux de la seconde sont restés dégagés du superflu de leur embonpoint; ce qui me donne le droit de penser que c'est le quinquina qui a produit ce dernier effet, car il n'y a eu de différence entre eux que le mode de guérison.

La théorie rationnelle ne s'oppose point à cette conséquence; car, d'une part, le quinquina élevant toutes les puissances vitales, peut bien donner à la circulation une activité qui trouble et dissipe les gaz destinés à devenir de la graisse; et, d'autre part, il est prouvé qu'il y a dans le quinquina une partie de tanin qui peut fermer les capsules destinées, dans les cas ordinaires, à recevoir les congestions graisseuses. Il est même probable que ces deux effets concourent et se renforcent l'un l'autre.

C'est d'après ces données, dont chacun peut apprécier la justesse, que je crois pouvoir conseiller l'u age du quinquina à tous ceux qui désirent se débarrasser d'un embonpoint devenu incommode. Ainsi, *dummodo annuerint in omni medicationis genere doctissimi facultatis professores*, je pense qu'après le premier mois d'un régime approprié, celui ou celle qui désire se dégraisser, fera bien de prendre pendant un mois, de deux jours l'un, à sept heures du matin, deux heures avant de déjeûner, un verre de vin blanc sec, dans lequel on aura délayé environ une cuillerée à café de bon quinquina rouge, et qu'on en éprouvera de bons effets. Tels sont les moyens que je propose pour combattre une incommodité anssi fâcheuse que commune. Je les ai accommodés à la faiblesse humaine, modifiée par l'état de société dans lequel nous vivons.

Je me suis pour cela appuyé sur cette vérité expérimentale que, plus un régime est rigou-

reux, moins il produit d'effet, parce qu'on le suit mal, ou qu'on ne le suit pas du tout.

Les grands efforts sont rares; et si on veut être suivi, il ne faut proposer aux hommes que ce qui leur est facile, et même quand on le peut, ce qui leur est agréable.

MÉDITATION XXIII.

DE LA MAIGREUR.

Définition.

112. — La maigreur est l'état d'un individu dont la chair musculaire, n'étant pas renflée par la graisse, laisse apercevoir les formes et les angles de la charpente osseuse.

Espèces.

Il y a deux sortes de maigreur : la première est celle qui, étant le résultat de la disposition primitive du corps, est accompagnée de la santé et de l'exercice complet de toutes les fonctions organiques ; la seconde est celle qui, ayant pour cause la faiblesse de certains or-

ganes ou l'action défectueuse de quelques autres, donne à celui qui en est atteint une apparence misérable et chétive. J'ai connu une jeune femme de taille moyenne qui ne pesait que soixante-cinq livres.

Effets de la Maigreur.

113. — La maigreur n'est pas un grand désavantage pour les hommes; ils n'en ont pas moins de vigueur, et sont beaucoup plus dispos. Le père de la jeune dame dont je viens de faire mention, quoique tout aussi maigre qu'elle, était assez fort pour prendre avec les dents une chaise pesante, et la jeter derrière lui, en la faisant passer par dessus sa tête.

Mais elle est un malheur effroyable pour les femmes, car pour elles la beauté est plus que la vie, et la beauté consiste surtout dans la rondeur des formes et la courbure gracieuse des lignes La toilette la plus recherchée, la couturière la plus sublime, ne peut masquer certaines absences, ni dissimuler certains an-

gles; et on dit assez communément qu'à chaque épingle qu'elle ôte, une femme maigre, quelque belle qu'elle paraisse, perd quelque chose de ses charmes.

Avec les chétives, il n'y a point de remède, ou plutôt il faut que la Faculté s'en mêle, et le régime peut être si long, que la guérison arrivera bien tard.

Mais pour les femmes qui sont nées maigres et qui ont l'estomac bon, nous ne voyons pas qu'elles puissent être plus difficiles à engraisser que des poulardes; et s'il faut y mettre un peu plus de temps, c'est que les femmes ont l'estomac comparativement plus petit, et ne peuvent pas être soumises à un régime rigoureux et ponctuellement exécuté comme ces animaux dévoués.

Cette comparaison est la plus douce que j'aie pu trouver; il m'en fallait une, et les dames la pardonneront, à cause des intentions louables dans lesquelles ce chapitre est médité.

Prédestination naturelle.

114. — La nature, variée dans ses œuvres, a des moules pour la maigreur comme pour l'obésité.

Les personnes destinées à être maigres sont construites dans un système alongé. Elles ont les mains et les pieds menus, les jambes grêles, la région du coxis peu étoffée, les côtes apparentes, le nez aquilin, les yeux en amande, la bouche grande, le menton pointu et les cheveux bruns.

Tel est le type général : quelques parties du corps peuvent y échapper, mais cela arrive rarement.

On voit quelquefois des personnes maigres qui mangent beaucoup. Toutes celles que j'ai pu interroger, m'ont avoué qu'elles digéraient mal, qu'elles........, et voilà pourquoi elles restent dans le même état.

Les chétifs sont de tous les poils et de toutes les formes. On les distingue en ce qu'ils n'ont

rien de saillant, ni dans les traits, ni dans la tournure; qu'ils ont les yeux morts, les lèvres pâles, et que la combinaison de leurs traits indique l'inénergie, la faiblesse, et quelque chose qui ressemble à la souffrance. On pourrait presque dire d'eux qu'ils ont l'air de n'être pas finis, et que chez eux, le flambeau de la vie n'est pas encore tout-à-fait allumé.

Régime incrassant.

115. — Toute femme maigre désire engraisser : c'est un vœu que nous avons recueilli mille fois ; c'est donc pour rendre un dernier hommage à ce sexe tout-puissant, que nous allons chercher à remplacer par des formes réelles ces appas de soie ou de coton qu'on voit exposés avec profusion dans les magasins de nouveautés, au grand scandale des sévères qui passent tout effarouchés et se détournent de ces chimères avec autant et plus de soin que si la réalité se présentait à leurs yeux.

Tout le secret pour acquérir de l'embonpoint

consiste dans un régime convenable : il ne faut que manger et choisir ses alimens.

Avec ce régime, les prescriptions positives relativement au repos ou au sommeil deviennent à peu près indifférentes, et on n'en arrive pas moins au but qu'on se propose. Car si vous ne faites pas d'exercice, cela vous disposera à engraisser ; si vous en faites, vous engraisserez encore, car vous mangerez davantage ; et quand l'appétit est savamment satisfait non-seulement on répare, mais encore on acquiert quand on a besoin d'acquérir.

Si vous dormez beaucoup, le sommeil est incrassant ; si vous dormez peu, votre digestion ira plus vite, et vous mangerez davantage.

Il ne s'agit donc que d'indiquer la manière dont doivent toujours se nourrir ceux qui désirent arrondir leurs formes ; et cette tâche ne peut être difficile, après les divers principes que nous avons déjà établis.

Pour résoudre le problême, il faut présenter à l'estomac des alimens qui l'occupent sans le

fatiguer, et aux puissances assimilatives, des matériaux qu'elles puissent tourner en graisse.

Essayons de tracer la journée alimentaire d'un sylphe ou d'une sylphide à qui l'envie aura pris de se matérialiser.

Règle générale: On mangera beaucoup de pain frais et fait dans la journée; on se gardera bien d'en écarter la mie.

On prendra, avant huit heures du matin, et au lit, s'il le faut, un potage au pain ou aux pâtes, pas trop copieux, afin qu'il passe vite, ou, si on veut, une tasse de bon chocolat.

A onze heures, on déjeûnera avec des œufs frais, brouillés ou sur le plat, des petits pâtés, des côtelettes, et ce qu'on voudra; l'essentiel est qu'il y ait des œufs. La tasse de café ne nuira pas.

L'heure du dîner aura été réglée de manière à ce que le déjeûner ait passé avant qu'on se mette à table; car nous avons coutume de dire que quand l'ingestion d'un repas empiète sur la digestion du précédent, il y a malversation.

Après le déjeuner, on fera un peu d'exercice : les hommes, si l'état qu'ils ont embrassé le permet, car le devoir avant tout ; les dames iront au bois de Boulogne, aux Tuileries, chez leur couturière, chez leur marchande de modes, dans les magasins de nouveautés, et chez leurs amies, pour causer de ce qu'elles auront vu. Nous tenons pour certain qu'une pareille causerie est éminemment médicamenteuse, par le grand contentement qui l'accompagne.

A dîner, potage, viande et poisson à volonté ; mais on y joindra les mets au riz, les macaronis, les pâtisseries sucrées, les crêmes douces, les charlottes, etc., etc.

Au dessert, les biscuits de Savoie, babas, et autres préparations qui réunissent les fécules, les œufs et le sucre.

Ce régime, quoique circonscrit en apparence, est cependant susceptible d'une grande variété ; il admet tout le règne animal ; et on aura grand soin de changer l'espèce, l'apprêt et

l'assaisonnement des divers mets farineux dont on fera usage et qu'on relevera par tous les moyens connus, afin de prévenir le dégoût, qui opposerait un obstacle invincible à toute amélioration ultérieure.

On boira de la bière par préférence, sinon des vins de Bordeaux, ou du midi de la France.

On fuira les acides, excepté la salade, qui réjouit le cœur. On sucrera les fruits qui en sont susceptibles; on ne prendra pas de bains trop froids; on tâchera de respirer de temps en temps l'air pur de la campagne; on mangera beaucoup de raisins dans la saison; on ne s'exténuera pas au bal à force de danser.

On se couchera vers onze heures dans les jours ordinaires, et pas plus tard qu'une heure du matin dans les *extra*.

En suivant ce régime avec exactitude et courage, on aura bientôt réparé les distractions de la nature; la santé y gagnera autant que la beauté; la volupté fera son profit de

l'un et de l'autre; et des accens de reconnaissance retentiront agréablement à l'oreille du professeur.

On engraisse les moutons, les veaux, les bœufs, la volaille, les carpes, les écrevisses, les huitres; d'où je déduis la maxime générale: *Tout ce qui mange peut s'engraisser, pourvu que les alimens soient bien et convenablement choisis.*

MÉDITATION XXIV.

DU JEUNE.

Définition.

116. — Le jeûne est une abstinence volontaire d'alimens, dans un but moral ou religieux.

Quoique le jeûne soit contraire à un de nos penchans, ou plutôt de nos besoins le plus habituel, il est cependant de la plus haute antiquité.

Origine du Jeûne.

Voici comment les auteurs en expliquent l'établissement.

Dans les afflictions particulieres, disent-ils,

un père, une mère, un enfant chéri, venant à mourir dans une famille, toute la maison était en deuil : on le pleurait, on lavait son corps, on l'embaumait, on lui faisait des obsèques conformes à son rang. Dans ces occasions, on ne songeait guère à manger : on jeûnait sans s'en apercevoir.

De même, dans les désolations publiques, quand on était affligé d'une sécheresse extraordinaire, de pluies excessives, de guerres cruelles, de maladies contagieuses, en un mot, de ces fléaux où la force et l'industrie ne peuvent rien, on s'abandonnait aux larmes, on imputait toutes ces désolations à la colère des dieux, on s'humiliait devant eux, on leur offrait les mortifications de l'abstinence. Les malheurs cessaient : on se persuada qu'il fallait en attribuer la cause aux larmes et au jeûne, et on continua d'y avoir recours dans des conjonctures semblables.

Ainsi, les hommes affligés de calamités publiques ou particulières se sont livrés à la

tristesse, et ont négligé de prendre de la nourriture; ensuite ils ont regardé cette abstinence volontaire comme un acte de religion.

Ils ont cru qu'en macérant leur corps quand leur âme était désolée, ils pouvaient émouvoir la miséricorde des dieux; et cette idée, saisissant tous les peuples, leur a inspiré le deuil, les vœux, les prières, les sacrifices, les mortifications et l'abstinence.

Enfin, Jésus-Christ étant venu sur la terre, a sanctifié le jeûne; et toutes les sectes chrétiennes l'ont adopté avec plus ou moins de modifications.

Comment on jeûnait.

117. — Cette pratique du jeûne, je suis forcé de le dire, est singulièrement tombée en désuétude; et, soit pour l'édification des mécréans, soit pour leur conversion, je me plais à raconter comme nous faisions vers le milieu du dix-huitième siècle.

En temps ordinaire, nous déjeûnions avant

neuf heures avec du pain, du fromage, des fruits, quelquefois du pâté et de la viande froide.

Entre midi et une heure, nous dînions avec le potage et le pot au feu officiels, plus ou moins bien accompagnés, suivant les fortunes et les occurrences.

Vers quatre heures, on goûtait : ce repas était léger et spécialement destiné aux enfans et à ceux qui se piquaient de suivre les usages des temps passés.

Mais il y avait des goûters *soupatoires* qui commençaient à cinq heures et duraient indéfiniment : ces repas étaient ordinairement fort gais, et les dames s'en accommodaient à merveille; elles s'en donnaient même quelquefois entre elles d'où les hommes étaient exclus. Je trouve, dans mes Mémoires secrets, qu'il y avait là force médisances et cancans.

Vers huit heures, on soupait avec entrée, rôti, entremets, salade et dessert; on causait, on faisait une partie, et on allait se coucher.

Il y a toujours eu, à Paris, des soupers d'un ordre plus relevé, et qui commençaient après le spectacle. Ils se composaient, suivant les circonstances, de jolies femmes, d'actrices à la mode, d'impures élégantes, de grands seigneurs, de financiers, de libertins, et de beaux esprits.

Là, on contait l'aventure du jour; on chantait la chanson nouvelle; on parlait politique, littérature, spectacles; et surtout on faisait l'amour.

Voyons maintenant ce qu'on faisait les jours de jeûne.

On faisait maigre : on ne déjeûnait point, et par cela même on avait plus d'appétit qu'à l'ordinaire.

L'heure venue, on dinaît tant qu'on pouvait; mais le poisson et les légumes passent vîte; avant cinq heures, on mourait de faim ; on regardait sa montre, on attendait, et on enrageait tout en faisant son salut.

Vers huit heures, on trouvait, non un bon souper, mais la collation, mot venu du cloître,

parce que, vers la fin du jour, les moines s'assemblaient pour faire des conférences sur les pères de l'église; après quoi on leur permettait un verre de vin.

A la collation, on ne pouvait servir ni beurre, ni œufs, ni rien de ce qui avait eu vie. Il fallait donc se contenter de salade, de confitures, de fruits : mets, hélas! bien peu consistans, si on les compare aux appétits qu'on avait en ce temps-là; mais on prenait patience pour l'amour du ciel, on allait se coucher, et tout le long du carême on recommençait.

Quant à ceux qui faisaient les petits soupers dont j'ai fait mention, on m'a assuré qu'ils ne jeûnaient pas et n'ont jamais jeûné.

Le chef-d'œuvre de la cuisine de ces temps anciens était une collation rigoureusement apostolique, et qui cependant eût l'air d'un bon souper.

La science était venue à bout de résoudre ce problême au moyen de la tolérance du poisson au bleu, des coulis de racines, et de la pâtisserie à l'huile.

L'observance exacte du carême donnait lieu à un plaisir qui nous est inconnu : celui de se *décarémer* en déjeûnant le jour de Pâques.

En y regardant de près, les élémens de nos plaisirs sont la difficulté, la privation, le désir et la jouissance. Tout cela se rencontrait dans l'acte qui rompait l'abstinence ; et j'ai vu deux de mes grands-oncles, gens sages et graves, se pâmer d'aise au moment où, le jour de Pâques, ils voyaient entamer un jambon ou éventrer un pâté. Maintenant, race dégénérée que nous sommes ! nous ne suffirions pas à de si puissantes sensations.

Origine du Relâchement.

117. — J'AI vu naître le relâchement ; il est venu par nuances insensibles.

Les jeunes gens, jusques à un certain âge, n'étaient pas astreints au jeûne ; et les femmes enceintes ou qui croyaient l'être, en étaient exemptées par leur position ; et déjà on servait

pour eux du gras et un souper qui tentai violemment les jeûneurs.

Ensuite, les gens faits vinrent à s'apercevoir que le jeûne les irritait, leur donnait mal à la tête, les empêchait de dormir. On mit ensuite sur le compte du jeûne tous les petits accidens qui assiègent l'homme à l'époque du printemps, tels que les éruptions vernales, les éblouissemens, les saignemens de nez, et autres symptômes d'effervescence qui signalent le renouvellement de la nature. De sorte que l'un ne jeûnait pas parce qu'il se croyait malade; l'autre parce qu'il l'avait été; et un troisième parce qu'il craignait de le devenir: d'où il arrivait que le maigre et les collations devenaient tous les jours plus rares.

Ce n'est pas tout: quelques hivers furent assez rudes pour qu'on craignît de manquer de racines; et la puissance ecclésiastique elle-même se relâcha officiellement de sa rigueur, pendant que les maîtres se plaignaient du surcroît de dépenses que leur causait le régime

du maigre, que quelques-uns disaient que Dieu ne voulait pas qu'on exposât sa santé, et que les gens de peu de foi ajoutaient qu'on ne prenait pas le paradis par la famine.

Cependant le devoir restait reconnu ; et presque toujours on demandait aux pasteurs des permissions qu'ils refusaient rarement, en ajoutant toutefois la condition de faire quelques aumônes pour remplacer l'abstinence.

Enfin, la révolution vint qui, remplissant tous les cœurs de soins, de craintes et d'intérêts d'une autre nature, fit qu'on n'eut ni le temps, ni l'occasion de recourir à des prêtres, dont les uns étaient poursuivis comme ennemis de l'état, ce qui ne les empêchait pas de traiter les autres de schismatiques.

A cette cause, qui heureusement ne subsiste plus, il s'en est joint une autre non moins influente. L'heure de nos repas a totalement changé : nous ne mangeons plus ni aussi souvent, ni aux mêmes heures que nos ancêtres,

et le jeûne aurait besoin d'une organisation nouvelle.

Cela est si vrai que, quoique je ne fréquente que des gens réglés, sages, et même assez croyans, je ne crois pas, en vingt-cinq ans, avoir trouvé, *hors de chez moi*, dix repas maigres et une seule collation.

Bien des gens pourraient se trouver fort embarrassés en pareil cas : mais je sais que saint Paul l'a prévu ; et je reste à l'abri sous sa protection.

Au reste, on se tromperait fort si on croyait que l'intempérance a gagné en ce nouvel ordre de choses.

Le nombre des repas a diminué de près de moitié. L'ivrognerie a disparu pour se réfugier en de certains jours, dans les dernières classes de la société. On ne fait plus d'orgies : un homme crapuleux serait honni. Plus du tiers de Paris ne se permet, le matin, qu'une légère collation ; et si quelques-uns se livrent aux douceurs d'une gourmandise délicate et

recherchée, je ne vois pas trop comment on pourrait leur en faire le reproche, car nous avons vu ailleurs que tout le monde y gagne et que personne n'y perd.

Ne finissons pas ce chapitre sans observer la nouvelle direction qu'ont prise les goûts des peuples.

Chaque jour des milliers d'hommes passent au spectacle ou au café la soirée que, quarante ans plutôt, ils auraient passée au cabaret.

Sans doute l'économie ne gagne rien à ce nouvel arrangement; mais il est très-avantageux sous le rapport des mœurs. Les mœurs s'adoucissent au spectacle; on s'instruit au café par la lecture des journaux; et on échappe certainement aux querelles, aux maladies et à l'abrutissement, qui sont les suites infaillibles de la fréquentation des cabarets.

MÉDITATION XXV.

DE L'ÉPUISEMENT.

119. — On entend par épuisement un état de faiblesse, de langueur et d'accablement causé par des circonstances antécédentes, et qui rend plus difficile l'exercice des fonctions vitales. On peut, en n'y comprenant pas l'épuisement causé par la privation des alimens, en compter trois espèces :

L'épuisement causé par la fatigue musculaire, l'épuisement causé par les travaux de l'esprit, et l'épuisement causé par les excès génésiques.

Un remède commun aux trois espèces d'épuisement est la cessation immédiate des actes

qui ont amené cet état, sinon maladif, du moins très-voisin de la maladie.

Traitement.

Après ce préliminaire indispensable, la gastronomie est là, toujours prête à présenter des ressources.

A l'homme excédé par l'exercice trop prolongé de ses forces musculaires, elle offre un bon potage, du vin généreux, de la viande faite, et le sommeil;

Au savant qui s'est laissé entraîner par les charmes de son sujet, un exercice au grand air pour rafraîchir son cerveau, le bain pour détendre ses fibres irritées, la volaille, les légumes herbacés et le repos.

Enfin nous apprendrons, par l'observation suivante, ce qu'elle peut faire pour celui qui oublie que la volupté a ses limites et le plaisir ses dangers.

Cure opérée par le Professeur.

120. — J'ALLAI un jour faire une visite à un de mes meilleurs amis (M. Rubat); on me dit qu'il était malade; et effectivement je le trouvai en robe de chambre auprès de son feu, et en attitude d'affaissement.

Sa physionomie m'effraya; il avait le visage pâle, les yeux brillans, et sa lèvre tombait de manière à laisser voir les dents de la mâchoire inférieure : ce qui avait quelque chose de hideux.

Je m'enquis avec intérêt de la cause de ce changement subit; il hésita; je le pressai, et après quelque résistance : « Mon ami, dit-il, en » rougissant, tu sais que ma femme est jalouse » et que cette manie m'a fait passer bien des » mauvais momens. Depuis quelques jours, il » lui en a pris une crise effroyable; et c'est en » voulant lui prouver qu'elle n'a rien perdu de » mon affection et qu'il ne se fait à son préju- » dice aucune dérivation du tribut conjugal,

» que je me suis mis en cet état. — Tu as donc » oublié, lui dis-je, et que tu as quarante-» cinq ans, et que la jalousie est un mal sans » remède? Ne sais-tu pas *furens quid fœmina » possit?* » Je tins encore quelques autres propos peu galans, car j'étais en colère.

« Voyons, au surplus, continuai-je; ton » pouls est petit, dur, concentré; que vas-tu » faire? — Le docteur, me dit-il, sort d'ici; il » a pensé que j'avais une fièvre nerveuse, et » a ordonné une saignée pour laquelle il doit » incessamment m'envoyer le chirurgien. — Le » chirurgien! m'écriai-je, garde-t-en bien, ou » tu es mort; chasse-le comme un meurtrier, » et dis-lui que je me suis emparé de toi, corps » et âme. Au surplus, ton médecin connaît-il » la cause occasionnelle de ton mal? — Hélas! » non; une mauvaise honte m'a empêché de » lui faire une confession entière. — Eh bien, » il faut le prier de passer chez toi. Je vais te » faire une potion appropriée à ton état; en » attendant, prends ceci. » Je lui présentai un

verre d'eau saturée de sucre, qu'il avala avec la confiance d'Alexandre et la foi du charbonnier.

Alors je le quittai, et courus chez moi pour y mixtionner, fonctionner et élaborer un magistère réparateur qu'on trouvera dans les *Variétés* (*), avec les divers modes que j'adoptai pour me hâter; car, en pareil cas, quelques heures de retard peuvent donner lieu à des accidens irréparables.

Je revins bientôt armé de ma potion et déjà je trouvai du mieux : la couleur reparaissait aux joues, l'œil était détendu; mais la lèvre pendait toujours avec une effrayante difformité.

Le médecin ne tarda pas à reparaître; je l'instruisis de ce que j'avais fait, et le malade fit ses aveux. Son front doctoral prit d'abord un aspect sévère; mais bientôt, nous regardant avec un air où il y avait un peu d'ironie : « Vous » ne devez pas être étonné, dit-il à mon ami,

(*) Voyez la fin de ce volume, n° 10.

» que je n'aie pas deviné une maladie qui ne
» convient ni à votre âge, ni à votre état ; et
» il y a de votre part trop de modestie à en ca-
» cher la cause, qui ne pouvait que vous faire
» honneur. J'ai encore à vous gronder de ce
» que vous m'avez exposé à une erreur qui au-
» rait pu vous être funeste. Au surplus, mon
» confrère, ajouta-t-il, en me faisant un salut
» que je lui rendis avec usure, vous a indiqué
» la bonne route; prenez son potage quel que
» soit le nom qu'il y donne ; et si la fièvre vous
» quitte, comme je le crois, déjeûnez demain
» avec une tasse de chocolat dans laquelle vous
» ferez délayer deux jaunes d'œufs frais. »

A ces mots, il prit sa canne, son chapeau, et nous quitta, nous laissant fort tentés de nous égayer à ses dépens.

Bientôt, je fis prendre à mon malade une forte tasse de mon élixir de vie ; il le but avec avidité, et voulait redoubler ; mais j'exigeai un ajournement de deux heures, et lui servis une seconde dose avant de me retirer.

Le lendemaiu, il était sans fièvre et presque bien portant; il déjeûna suivant l'ordonnance, continua la potion, et put vaquer dès le surlendemain à ses occupations ordinaires; mais la lèvre rebelle ne se releva qu'après le troisième jour.

Peu de temps après, l'affaire transpira, et toutes les dames en chuchotaient entr'elles.

Quelques-unes admiraient mon ami, presque toutes le plaignaient: et le professeur gastronome fut glorifié.

MÉDITATION XXVI.

DE LA MORT.

Omnia mors poscit; lex est, non pœna, perire.

121. — Le Créateur a imposé à l'homme six grandes et principales nécessités, qui sont : la naissance, l'action, le manger, le sommeil, la reproduction et la mort.

La mort est l'interruption absolue des relations sensuelles et l'anéantissement absolu des forces vitales, qui abandonne le corps aux lois de la décomposition.

Ces diverses nécessités sont toutes accompagnées et adoucies par quelques sensations de plaisir, et la mort elle-même n'est pas sans charmes quand elle set naturelle, c'est-à-dire,

quand le corps a parcouru les diverses phases de croissance, de virilité, de vieillesse et de décrépitude auxquelles il est destiné.

Si je n'avais pas résolu de ne faire ici qu'un très-court chapitre, j'appellerais à mon aide les médecins qui ont observé par quelles nuances insensibles les corps animés passent à l'état de matière inerte. Je citerais des philosophes, des rois, des littérateurs qui, sur les bornes de l'eternité, loin d'être en proie à la douleur, avaient des pensées aimables, et les ornaient du charme de la poésie. Je rappelais cette réponse de Fontenelle mourant qui, interrogé sur ce qu'il sentait, répondit : « Rien autre » chose qu'une difficulté de vivre. » Mais je préfère n'annoncer que ma conviction fondée non-seulement sur l'analogie, mais encore sur plusieurs observations que je crois bien faites, et dont voici la dernière :

J'avais une grand'tante, âgée de 93 ans, qui se mourait. Quoique gardant le lit depuis quelque temps, elle avait conservé toutes ses facul-

tés, et on ne s'était aperçu de son état qu'à la diminution de son appétit et à l'affaiblissement de sa voix.

Elle m'avait toujours montré beaucoup d'amitié, et j'étais auprès de son lit, prêt à la servir avec tendresse, ce qui ne m'empêchait pas de l'observer avec cet œil philosophique que j'ai toujours porté sur tout ce qui m'environne.

« Es-tu là, mon neveu? me dit-elle d'une » voix à peine articulée. — Oui, ma tante; je » suis à vos ordres, et je crois que vous feriez » bien de prendre un peu de bon vin vieux. » — Donne, mon ami; le liquide va toujours » en bas. » Je me hâtai; et la soulevant doucement, je lui fis avaler un demi-verre de mon meilleur vin. Elle se ranima à l'instant, et tournant sur moi des yeux qui avaient été fort beaux : « Grand merci, me dit-elle, de ce der- » nier service; si jamais tu viens à mon âge, » tu verras que la mort devient un besoin tout » comme le sommeil. »

Ce furent ses dernières paroles, et demi-heure après elle s'était endormie pour toujours.

Le docteur Richerand a décrit, avec tant de vérité et de philosophie les dernières dégradations du corps humain et les derniers momens de l'individu, que mes lecteurs me sauront gré de leur faire connaître le passage suivant :

« Voici l'ordre dans lequel les facultés intel-
» lectuelles cessent et se décomposent. La raison,
» cet attribut dont l'homme se prétend le pos-
» seur exclusif, l'abandonne la première. Il
» perd d'abord la puissance d'associer des juge-
» mens, et bientôt après celle de comparer,
» d'assembler, de combiner, de joindre en-
» semble plusieurs idées pour prononcer sur
» leurs rapports. On dit alors que le malade
» perd la tête, qu'il déraisonne, qu'il est en
» délire. Celui-ci roule ordinairement sur les
» idées les plus familières à l'individu ; la pas-
» sion dominante s'y fait aisément reconnaître :

» l'avare tient sur ses trésors enfouis les propos » les plus indiscrets ; tel autre meurt assiégé de » religieuses terreurs. Souvenirs délicieux de » la patrie absente, vous vous réveillez alors » avec tous vos charmes et dans toute votre » énergie!

» Après le raisonnement et le jugement, » c'est la faculté d'associer des idées qui se » trouve frappée de la destruction successive. » Ceci arrive dans l'état connu sous le nom de » *défaillance*, comme je l'ai éprouvé sur moi- » même. Je causais avec un de mes amis, lors- » que j'éprouvai une difficulté insurmontable » à joindre deux idées sur la ressemblance des- » quelles je voulais former un jugement ; cepen- » dant la syncope n'était pas complète ; je » conservais encore la mémoire et la faculté de » sentir ; j'entendais distinctement les personnes » qui étaient autour de moi dire *il s'évanouit*, » et s'agiter pour me faire sortir de cet état, *qui* » *n'était pas sans quelque douceur*.

» La mémoire s'éteint ensuite. Le malade

» qui, dans son délire, reconnaissait encore
» ceux qui l'approchaient, méconnaît enfin ses
» proches, puis ceux avec lesquels il vivait dans
» une grande intimité. Enfin, il cesse de sen-
» tir; mais les sens s'éteignent dans un ordre
» successif et déterminé : le goût et l'odorat ne
» donnent plus aucun signe de leur existence;
» les yeux se couvrent d'un nuage terne et
» prennent une expression sinistre; l'oreille est
» encore sensible aux sons et au bruit. Voilà
» pourquoi sans doute les anciens, pour s'as-
» surer de la réalité de la mort, étaient dans
» l'usage de pousser de grands cris aux oreilles
» du défunt. Le mourant ne flaire, ne goûte,
» ne voit et n'entend plus. Il lui reste la sensa-
» tion du toucher; il s'agite dans sa couche,
» promène ses bras au dehors, change à chaque
» instant de posture; il exerce, comme nous
» l'avons déjà, dit, des mouvemens analogues
» à ceux du fœtus qui remue dans le sein de
» sa mère. La mort qui va le frapper ne peut
» lui inspirer aucune frayeur, car il n'a plus

» d'idées, et il finit de vivre comme il avait
» commencé, sans en avoir la conscience. »
(Richerand, *Nouveaux Elémens de Physiologie, 9e édition, tome II, page* 600.)

MÉDITATION XXVII.

HISTOIRE PHILOSOPHIQUE DE LA CUISINE.

122. — La cuisine est le plus ancien des arts, car Adam naquit à jeun, et le nouveau né, à peine entré dans ce monde, pousse des cris qui ne se calment que sur le sein de sa nourrice.

C'est aussi de tous les arts celui qui nous a rendu le service le plus important pour la vie civile, car ce sont les besoins de la cuisine qui nous ont appris à appliquer le feu, et c'est par le feu que l'homme a dompté la nature.

Quand on voit les choses d'en haut, on peut compter jusqu'à trois espèces de *cuisine :*

La première, qui s'occupe de la préparation des alimens, a conservé le nom primitif;

La seconde s'occupe à les analyser et à en

vérifier les élémens : on est convenu de l'appeler *chimie ;*

Et la troisième, qu'on peut appeler cuisine de réparation, est plus connue sous le nom de *pharmacie.*

Si elles diffèrent par le but, elles se tiennent par l'application du feu, par l'usage des fourneaux, et par l'emploi des mêmes vases.

Ainsi, le même morceau de bœuf que le cuisinier convertit en potage et en bouilli, le chimiste s'en empare pour savoir en combien de sortes de corps il est résoluble, et le pharmacien nous le fait violemment sortir du corps, si par hasard il y cause une indigestion.

Ordre d'Alimentation.

123. — L'HOMME est un animal omnivore : il a des dents incisives pour diviser les fruits, des dents molaires pour broyer les graines, et des dents canines pour déchirer les chairs : sur quoi on a remarqué que plus l'homme est rap-

proché de l'état sauvage, plus les dents canines sont fortes et faciles à distinguer.

Il est extrêmement probable que l'espèce fut long-temps frugivore, et elle y fut réduite par la nécessité, car l'homme est le plus lourd des animaux de l'ancien monde, et ses moyens d'attaque sont très-bornés, tant qu'il n'est pas armé. Mais l'instinct de perfectionnement attaché à sa nature ne tarda pas à se développer; le sentiment même de sa faiblesse le porta à chercher à se faire des armes; il y fut poussé aussi par l'instinct carnivore, annoncé par ses dents canines; et dès qu'il fut armé, il fit sa proie et sa nourriture de tous les animaux dont il était environné.

Cet instinct de destruction subsiste encore: les enfans ne manquent presque jamais de tuer les petits animaux qu'on leur abandonne; ils les mangeraient s'ils avaient faim

Il n'est point étonnant que l'homme ait désiré se nourrir de chair : il a l'estomac trop petit et les fruits ont trop peu de substances

animalisables pour suffire pleinement à sa restauration ; il pourrait mieux se nourrir de légumes, mais ce régime suppose des arts qui n'ont pu venir qu'à la suite des siecles.

Les premières armes dûrent être des branches d'arbres, et plus tard on eut des arcs et des flèches.

Il est très-digne de remarque que partout où on a trouvé l'homme, sous tous les climats, à toutes les latitudes, on l'a toujours trouvé armé d'arcs et de flèches. Cette uniformité est difficile à expliquer. On ne voit pas comment la même série d'idées s'est présentée à des individus soumis à des circonstances si différentes ; elle doit provenir d'une cause qui s'est cachée derrière le rideau des âges.

La chair crue n'a qu'un inconvénient, c'est de s'attacher aux dents par sa viscosité ; à cela près, elle n'est point désagréable au goût. Assaisonnée d'un peu de sel, elle se digère très-bien, et doit être plus nourrissante que toute autre.

« Mein God, me disait, en 1815, un capi-
» taine de Croates à qui je donnais à dîner, il
» ne faut pas tant d'apprêts pour faire bonne
» chère. Quand nous sommes en campagne et
» que nous avons faim, nous abattons la pre-
» mière bête qui nous tombe sous la main ;
» nous en coupons un morceau bien charnu,
» nous le saupoudrons d'un peu de sel, que
» nous avons toujours dans la *sabre-tasche* (*) ;
» nous le mettons sous la selle sur le dos du
» cheval, nous donnons un temps de galop ;
» et (faisant le mouvement d'un homme qui
» déchire à belles dents) *gnian*, *gnian*, *gnian*,
» nous nous régalons comme des princes. »

Quand les chasseurs du Dauphiné vont à la chasse, dans le mois de septembre, ils sont également pourvus de poivre et de sel. S'ils

(*) La *sabre-tasche* ou poche de sabre est cette espèce de sac écussonné qui est suspendu au baudrier d'où pend le sabre des troupes légères ; elle joue un grand rôle dans les contes que les soldats font entr'eux.

tuent un bec-figue de haute graisse, ils le plument, l'assaisonnent, le portent quelque temps sur leur chapeau, et le mangent. Ils assurent que cet oiseau, ainsi traité, est encore meilleur que rôti.

D'ailleurs, si nos trisaïeux mangeaient leurs alimens crus, nous n'en avons pas tout-à-fait perdu l'habitude. Les palais les plus délicats s'arrangent très-bien des saucissons d'Arles, des mortadelles, du bœuf fumé d'Hambourg, des anchois, des harengs pecks, et d'autres pareils qui n'ont pas passé par le feu et qui n'en réveillent pas moins l'appétit.

Découverte du feu.

124. — Après qu'on se fut regalé assez longtemps à la manière des Croates, on découvrit le feu : et ce fut encore un hasard, car le feu n'existe pas spontanément sur la terre ; les habitans des îles Mariannes ne le connaissaient pas.

Cuisson.

125. — Le feu une fois connu, l'instinct de perfectionnement fit qu'on en approcha les viandes, d'abord pour les sécher, et ensuite on les mit sur des charbons pour les cuire.

La viande ainsi traitée fut trouvée bien meilleure : elle prend plus de consistance, se mâche avec beaucoup plus de facilité; et l'osmazôme, en se rissolant, s'aromatise et lui donne un parfum qui n'a pas cessé de nous plaire.

Cependant on vint à s'apercevoir que la viande cuite sur les charbons n'est pas exempte de souillure, car elle entraîne toujours avec elle quelques parties de cendres ou de charbon dont on la débarrasse difficilement. On remédia à cet inconvénient en la perçant avec des broches qu'on mettait au-dessus des charbons ardens, en les appuyant sur des pierres d'une hauteur convenable.

C'est ainsi qu'on parvint aux grillades, préparation aussi simple que savoureuse; car toute

viande grillée est de haut goût, parce qu'elle se fume en partie.

Les choses n'étaient pas beaucoup plus avancées du temps d'Homère; et j'espère qu'on verra ici avec plaisir la manière dont Achille reçut, dans sa tente, trois des plus considérables d'entre les Grecs, dont l'un était un roi.

Je dédie aux dames la narration que j'en vais faire, parce qu'Achille était le plus beau des Grecs, et que sa fierté ne l'empêcha pas de pleurer quand on lui enleva Briséis; c'est aussi pour elles que je choisis la traduction élégante de M. Dugas de Monbel, auteur doux, complaisant, et assez gourmand pour un helléniste :

Majorem jàm crateram, Mœnetii fili appone,
Merasciusque misce, poculum autem para unicuique;
Charissimi enim isti viri meo sub tecto.
Sic dixit: Patroclus autem dilecto obedivit socio;
Sed cacabum ingentem posuit ad ignis jubar.
Tergum in ipso posuit ovis et pinguis capræ.
Apposuit et suis saginati scapulam abundantem pinguedine.

Huic tenebat carnes Automedon, secabatque nobilis Achilles,
Easquidem minutè secabat, et verubus affigebat.
Ignem Mœnetiades accendebat magnum, deo similis vir;
Sed postquam ignis deflagravit, et flamma extincta est,
Prunas sternens, verua desuper extendit.
Inspersit autem sale sacro, à lapidibus elevans.
At postquam assavit et in mensas culinarias fudit,
Patroclus quidem, panem accipiens, distribuit in mensas,
Pulchris in canistris, sed carnem distribuit Achilles.
Ipse autem adversus sedit Ulyssi divino,
Ad parietem alterum. Diis autem sacrificare jussit
Patroclum suum socium. Is in ignem jecit libamenta.
Hi in cibos paratos appositos manus immiserunt
Sed postquam potûs et cibi desiderium exemerunt,
Innuit Ajax Phænici, intellexit autem divinus Ulysses,
Implensque vino poculum propinavit Achilli (*), etc.

Il. IX, 202

« Aussitôt Patrocle obéit aux ordres de son » compagnon fidèle. Cependant Achille ap-

---

(*) Je n'ai pas copié le texte original que peu de personnes auraient entendu; mais j'ai cru devoir donner la version latine, parce que cette langue, plus répandue, se moulant parfaitement sur le grec, se prête mieux aux détails et à la simplicité de ce repas héroïque.

» proche de la flamme étincelante un vase qui
» renferme les épaules d'une brebis, d'une
» chèvre grasse et le large dos d'un porc suc-
» culent. Automédon tient les viandes que
» coupe le divin Achille; celui-ci les divise en
» morceaux et les perce avec des pointes de
» fer.

» Patrocle, semblable aux immortels, allume
» un grand feu. Dès que le bois consumé ne
» jette plus qu'une flamme languissante, il
» pose sur le brasier deux longs dards soute-
» nus par deux fortes pierres, et répand le sel
» sacré.

» Quand les viandes sont prêtes, que le festin
» est dressé, Patrocle distribue le pain autour
» de la table dans de riches corbeilles; mais
» Achille veut lui-même servir les viandes.
» Ensuite il se place vis-à-vis d'Ulysse, à l'autre
» extrémité de la table, et commande à son
» compagnon de sacrifier aux dieux.

» Patrocle jette dans les flammes les prémi-
» ces du repas, et tous portent bientôt les mains

» vers les mets qu'on leur a servis et préparés.
» Lorsque, dans l'abondance des festins, ils ont
» chassé la faim et la soif, Ajax fait un signe à
» Phénix ; Ulysse l'aperçoit, il remplit de vin sa
» large coupe, et s'adressant au héros : Salut,
» Achille, dit-il.... ».

Ainsi, un roi, un fils de roi et trois généraux grecs dînèrent fort bien avec du pain, du vin et de la viande grillée.

Il faut croire que si Achille et Patrocle s'occupèrent eux-mêmes des apprêts du festin, c'était par extraordinaire et pour honorer d'autant plus les hôtes distingués dont ils recevaient la visite, car ordinairement les soins de la cuisine étaient abandonnés aux esclaves et aux femmes : c'est ce qu'Homère nous apprend encore en s'occupant, dans l'*Odyssée*, des repas des poursuivans.

On regardait alors les entrailles des animaux farcies de sang et de graisse comme un mets très-distingué (c'était du boudin).

A cette époque, et sans doute long-temps

auparavant, la poésie et la musipue s'étaient associées aux délices des repas. Des chantres vénérés célébraient les merveilles de la nature, les amours des dieux et les hauts faits des guerriers ; ils exerçaient une espèce de sacerdoce et il est probable que le divin Homère lui-même était issu de quelques-uns de ces hommes favorisés du ciel ; il ne se fut point élevé si haut si ses études poétiques n'avaient pas commencé dès son enfance.

Madame Dacier remarque qu'Homère ne parle de viande bouillie en aucun endroit de ses ouvrages. Les Hébreux étaient plus avancés, à cause du séjour qu'ils avaient fait en Égypte ; ils avaient des vaisseaux qui allaient sur le feu ; et c'est dans un vase pareil que fut faite la soupe que Jacob vendit si cher à son frère Ésaü.

Il est véritablement difficile de deviner comment l'homme est parvenu à travailler les métaux ; ce fut, dit-on, Tubalcain qui s'en occupa le premier.

Dans l'état actuel de nos connaissances, des métaux nous servent à traiter d'autres métaux; nous les assujettissons avec des pinces de fer, nous les forgeons avec des marteaux de fer, nous les taillons avec des limes d'acier : mais je n'ai encore trouvé personne qui ait pu m'expliquer comment fut faite la première pince et forgé le premier marteau.

Festins des Orientaux.— Des Grecs.

126.—La cuisine fit de grands progrès quand on eut, soit en airain, soit en poterie, des vases qui résistèrent au feu. On put assaisonner les viandes, faire cuire les légumes ; on eut du bouillon, du jus, des gelées; toutes ces choses se suivent et se tiennent.

Les livres les plus anciens qui nous restent font mention honorable des festins des rois d'Orient. Il n'est pas difficile de croire que des monarques qui régnaient sur des pays fertiles en toutes choses et surtout en épiceries et en parfums, eussent des tables somptueuses; mais

les détails nous manquent. On sait seulement que Cadmus, qui apporta l'écriture en Grèce, avait été cuisinier du roi de Sidon.

Ce fut aussi chez ces peuples voluptueux et mous que s'introduisit la coutume d'entourer de lits les tables des festins et de manger couchés.

Ce raffinement, qui tient de la faiblesse, ne fut pas partout également bien reçu. Les peuples qui faisaient un cas particulier de la force et du courage, ceux chez qui la frugalité était une vertu, le repoussèrent long-temps; mais il fut adopté à Athènes; et cet usage fut long-temps général dans le monde civilisé.

La cuisine et ses douceurs furent en grande faveur chez les Athéniens, peuple élégant et avide de nouveautés: les rois, les particuliers riches, les poètes, les savans donnèrent l'exemple, et les philosophes eux-mêmes ne crurent pas devoir se refuser à des jouissances puisées au sein de la nature.

Après ce qu'on lit dans les anciens auteurs,

on ne peut pas douter que leurs festins ne fussent de véritables fêtes.

La chasse, la pêche et le commerce leur procuraient une grande partie des objets qui passent encore pour excellens, et la concurrence les avait fait monter à un prix excessif.

Tous les arts concouraient à l'ornement de leurs tables, autour desquelles les convives se rangeaient, couchés sur des lits couverts de riches tapis de pourpre.

On se faisait une étude de donner encore plus de prix à la bonne chère par une conversation agréable et les propos de table devinrent une science.

Les chants, qui avaient lieu vers le troisième service, perdirent leur sévérité antique; ils ne furent plus exclusivement employés à célébrer les dieux, les héros et les faits historiques; on chanta l'amitié, le plaisir et l'amour avec une douceur et une harmonie auxquelles nos langues sèches et dures ne pourront jamais atteindre.

Les vins de la Grèce, que nous trouvons encore excellens, avaient été examinés et classés par les gourmets, à commencer par les plus doux jusques aux plus fumeux; dans certains repas, on en parcourait l'échelle tout entière; et, au contraire de ce qui se fait aujourd'hui, les verres grandissaient en raison de la bonté du vin qui y était versé.

Les plus jolies femmes venaient encore embellir ces réunions voluptueuses. Des danses, des jeux et des divertissemens de toute espèce prolongeaint les plaisirs de la soirée. On respirait la volupté par tous les pores; et plus d'un Aristippe, arrivé sous la bannière de Platon, fit retraite sous celle d'Épicure.

Les savans s'empressèrent à l'envi d'écrire sur un art qui procurait de si douces jouissances. Platon, Athénée et plusieurs autres, nous ont conservé leurs noms. Mais, hélas! leurs ouvsages sout perdus; et s'il faut surtout en regretter quelqu'un, ce doit être la *Gastronomie*

d'Archestrate, qui fut l'ami d'un des fils de Périclès.

« Ce grand écrivain, dit Théotime, avait parcouru les terres et les mers pour connaître par lui-même ce qu'elles produisent de meilleur. Il s'instruisait dans ses voyages, non des mœurs des peuples, puisqu'il est impossible de les changer; mais il entrait dans les laboratoires où se préparent les délices de la table, et il n'eut de commerce qu'avec les hommes utiles à ses plaisirs. Son poème est un trésor de science, et ne contient pas un vers qui ne soit un précepte. »

Tel fut l'état de la cuisine en Grèce; et il se soutint ainsi jusqu'au moment où une poignée d'hommes, qui étaient venus s'établir sur les bords du Tibre, étendit sa domination sur les peuples voisins et finit par envahirle monde.

Festins des Romains.

127. — La bonne chère fut inconnue aux Romains, tant qu'ils ne combattirent que pour

assurer leur indépendance ou pour subjuguer leurs voisins tout aussi pauvres qu'eux. Alors leurs généraux conduisaient la charrue, vivaient de légumes, etc. Les historiens frugivores ne manquent pas de louer ces temps primitifs où la frugalité était en grand honneur. Mais quand leurs conquêtes se furent étendues en Afrique, en Sicile et en Grèce, quand ils se furent régalés aux dépens des vaincus dans des pays où la civilisation était plus avancée, ils emportèrent à Rome des préparations qui les avaient charmés chez les étrangers; et tout porte à croire qu'elles y furent bien reçues.

Les Romains avaient envoyé à Athènes une députation pour en rapporter les lois de Solon; ils y allaient encore pour étudier les belles lettres et la philosophie. Tout en polissant leurs mœurs, ils connurent les délices des festins; et les cuisiniers arrivèrent à Rome avec les orateurs, les philosophes, les rhéteurs et lespoètes.

Avec le temps et la série de succès qui firent affluer à Rome toutes les richesses de l'univers,

le luxe de la table fut poussé à un point presqu'incroyable.

On goûta de tout, depuis la cigale jusqu'à l'autruche, depuis le loir jusqu'au sanglier (*); tout ce qui peut piquer le goût fut essayé comme

---

(*) GLIRES FARSI.— *Glires isicio porcino, item pulpis ex omni glirium membro tritis, cum pipere, nucleis, lasere, liquamine, farcies glires, et sutos in tegulâ positos, mittes in furnum, aut farsos in clibaro coques.*

Les loirs passaient pour un mets délicats : on apportait quelquefois des balances sur la table, pour en vérifier le poids. On connaît cette épigramme de Martial, au sujet des loirs : XIII, 59.

Tota mihi dormitur hyems, et pinguior illo
Tempore sum, quo me nil nisi sommus alit.

Lister, médecin gourmand d'une reine très-gourmande (la reine Anne), s'occupant des avantages qu'on peut tirer pour la cuisine de l'usage des balances, observe que si douze alouettes ne pèsent point douze onces, elles sont à peine mangeables; qu'elles sont passables si elles pèsent douze onces; mais que si elles pèsent treize onces, elles sont grasses et excellentes.

assaisonnement ou employé comme tel; des substances dont nous ne pouvons pas concevoir l'usage, comme l'assa fœtida, la rhue, etc.

L'univers connu fut mis à contribution par les armées et les voyageurs. On apporta d'Afrique les pintades et les truffes; les lapins d'Espagne; les faisans de la Grèce où ils étaient venus des bords du Phase; et les paons de l'extrémité de l'Asie.

Les plus considérables d'entre les Romains se firent gloire d'avoir de beaux jardins où ils firent cultiver non seulement les fruits anciennement connus, tels que les poires, les pommes, les figues, le raisin, mais encore ceux qui furent apportés de divers pays, savoir: l'abricot d'Arménie; la pêche de Perse; le coing de Cydon; la framboise des vallées du mont Ida; et la cerise, conquête de Lucullus dans le royaume de Pont. Ces importations, qui eurent nécessairement lieu dans des circonstances très-diverses, prouvent du moins que l'impulsion était générale, et que chacun se faisait une

gloire et un devoir de contribuer aux jouissances du peuple-roi.

Parmi les comestibles, le poisson fut surtout un objet de luxe. Il s'établit des préférences en faveur de certaines espèces; et ces préférences augmentaient quand la pêche avait eu lieu dans certains parages. Le poisson des contrées éloignées fut apporté dans des vases pleins de miel; et quand les individus dépassèrent la grandeur ordinaire, ils furent vendus à des prix considérables, par la concurrence qui s'établissait entre des consommateurs dont quelques-uns étaient plus riches que des rois.

Les boissons ne furent pas l'objet d'une attention moins suivie et de soins moins attentifs. Les vins de Grèce, de Sicile et d'Italie firent les délices des Romains; et comme ils tiraient leur prix soit du canton, soit de l'année où ils avaient été produits, une espèce d'acte de naissance était inscrit sur chaque amphore:

O nata mecum consule Manlio.

Hor.

Ce ne fut pas tout. Par une suite de cet instinct d'exaltation que nous avons déjà indiqué, on s'appliqua à rendre les vins plus piquans et plus parfumés; on y fit infuser des fleurs, des aromates, des drogues de diverses espèces; et les préparations que les auteurs contemporains nous ont transmises sous le nom de *condita*, devaient brûler la bouche et violemment irriter l'estomac.

C'est ainsi que déjà, à cette époque, les Romains rêvaient l'alcohol, qui n'a été découvert qu'après plus de quinze siècles.

Mais c'est surtout vers les accessoires des repas que ce luxe gigantesque se portait avec plus de faveur.

Tous les meubles nécessaires pour les festins furent faits avec recherche, soit pour la matière, soit pour la main d'œuvre. Le nombre des services augmenta graduellement jusques et passé vingt; et, à chaque service, on enlevait tout ce qui avait été employé aux services précédens.

Des esclaves étaient spécialement attachés à chaque fonction conviviale, et ces fonctions étaient minutieusement distinguées. Les parfums les plus précieux embaumaient la salle du festin. Des espèces de hérauts proclamaient le mérite des mets dignes d'une attention spéciale; ils annonçaient les titres qu'ils avaient à cette espèce d'ovation; enfin, on n'oubliait rien de ce qui pouvait aiguiser l'appétit, soutenir l'attention et prolonger les jouissances.

Ce luxe avait aussi ses aberrations et ses bizarreries. Tels étaient ces festins où les poissons et les oiseaux servis se comptaient par milliers, et ces mets qui n'avaient d'autre mérite que d'avoir coûté cher, tels que ce plat composé de la cervelle de cinq cents autruches, et cet autre où l'on voyait les langues de cinq mille oiseaux qui tous avaient parlé.

D'après ce qui précède, il nous semble qu'on peut facilement se rendre compte des sommes considérables que Lucullus dépensait à sa table et de la cherté des festins qu'il donnait dans

le salon d'Apollon, où il était d'étiquette d'épuiser tous les moyens connus pour flatter la sensualité de ses convives.

Résurrection de Lucullus.

128. — Ces jours de gloire pourraient renaître sous nos yeux; et pour en renouveler les merveilles, il ne nous manque qu'un Lucullus. Supposons donc qu'un homme connu pour être puissamment riche voulût célébrer un grand événement politique ou financier, et donner à cette occasion une fête mémorable, sans s'inquiéter de ce qu'il en coûterait.

Supposons qu'il appelle tous les arts pour orner le lieu de la fête dans ses diverses parties, et qu'il ordonne aux préparateurs d'employer pour la bonne chère toutes les ressources de l'art, et d'abreuver les convives avec ce que les caveaux contiennent de plus distingué;

Qu'il fasse représenter pour eux, en ce dîner solennel, deux pièces jouées par les meilleurs acteurs;

Que, pendant le repas, la musique se fasse entendre, exécutée par les artistes les plus renommés, tant pour les voix que pour les instrumens;

Qu'il ait fait préparer, pour entr'acte, entre le dîner et le café, un ballet dansé par tout ce que l'Opéra a de plus léger et de plus joli;

Que la soirée se termine par un bal qui rassemble deux cents femmes choisies parmi les plus belles, et quatre cents danseurs choisis parmi les plus élégans;

Que le buffet soit constamment garni de ce qu'on connaît de mieux en boissons chaudes fraîches et glacées;

Que, vers le milieu de la nuit, une collation savante vienne rendre à tous une vigueur nouvelle;

Que les servans soient beaux et bien vêtus, l'illumination parfaite; et, pour ne rien oublier, que l'amphytrion se soit chargé d'envoyer chercher et de reconduire commodément tout le monde.

Cette fête ayant été bien entendue, bien ordonnée, bien soignée et bien conduite, tous ceux qui connaissent Paris conviendront avec moi qu'il y aurait, dans les mémoires du lendemain, de quoi faire trembler même le caissier de Lucullus.

En indiquant ce qu'il faudrait faire aujourd'hui pour imiter les fêtes de ce Romain magnifique, j'ai suffisament appris au lecteur ce qui se pratiquait alors pour les accessoires obligés des repas, où l'on ne manquait pas de faire intervenir les comédiens, les chanteurs, les mimes, les grimes, et tout ce qui peut contribuer à augmenter la joie des personnes qui n'ont été convoquées que dans le but de se divertir.

Ce qu'on avait fait chez les Athéniens, ensuite chez les Romains, plus tard chez nous dans le moyen âge, et enfin de nos jours, prend sa source dans la nature de l'homme, qui cherche avec impatience la fin de la carrière où il est entré, et dans certaine inquiétude qui le tourmente tant que la somme totale de vie

dont il peut disposer n'est pas entièrement occupée.

Lecti-sternium et Incubitation.

129. — Comme les Athéniens, les Romains mangeaient couchés; mais ils n'y arrivèrent que par une voie en quelque façon détournée.

Ils se servirent d'abord de lits pour les repas sacrés qu'on offrait aux dieux; les premiers magistrats et les hommes puissans en adoptèrent ensuite l'usage; et en peu de temps il devint général et s'est conservé jusques vers le commencement du quatrième siècle de l'ère chrétienne. Ces lits, qui n'étaient d'abord que des espèces de bancs rembourrés de paille et recouverts de peaux, participèrent bientôt au luxe qui envahit tout ce qui avait rapport aux festins. Ils furent faits des bois les plus précieux, incrustés d'ivoire, d'or et quelquefois de pierreries; ils furent formés de coussins d'une mollesse recherchée; et les tapis qui les recouvraient furent ornés de magnifiques broderies.

On se couchait sur le côté gauche, appuyé sur le coude; et ordinairement le même lit recevait trois personnes.

Cette manière de se tenir à table, que les Romains appelaient *lecti-sternium*, était-elle plus commode, était-elle plus favorable que celle que nous avons adoptée ou plutôt reprise? Je ne le crois pas.

Physiquement envisagée, l'incubitation exige un certain déploiement de forces pour garder l'équilibre; et ce n'est pas sans quelque douleur que le poids d'une partie du corps porte sur l'articulation du bras.

Sous le rapport physiologique, il y a bien aussi quelque chose à dire : l'imbuccation se fait d'une manière moins naturelle, les alimens coulent avec plus de peine et se tassent moins dans l'estomac.

L'ingestion des liquides ou l'action de boire était surtout bien plus difficile encore; elle devait exiger une attention particulière pour ne pas répandre mal à propos le vin contenu

dans ces larges coupes qui brillaient sur la table des grands, et c'est sans doute pendant le règne du *lecti-sternium* qu'est né le proverbe qui dit que *de la coupe à la bouche, il y a souvent bien du vin perdu.*

Il ne devait pas être plus facile de manger proprement quand on mangeait couché ; surtout si l'on fait attention que plusieurs des convives portaient la barbe longue et qu'on se servait des doigts, ou tout au plus du couteau, pour porter les morceaux à la bouche, car l'usage des fourchettes est moderne; on n'en a point trouvé dans les ruines d'Herculanum, où l'on a cependant trouvé beaucoup de cuillers.

Il faut croire aussi qu'il se faisait, par-ci par-là, quelques outrages à la pudeur dans des repas ou l'on dépassait fréquemment les bornes de la tempérance, sur des lits où les deux sexes étaient mêlés et où il n'était pas rare de voir une partie des convives endormie.

Nam pransus jaceo, et satur supinus
Pertundo, tunicamque, palliumque.

Aussi, c'est la morale qui réclama la première.

Dès que la religion chrétienne, échappée aux persécutions qui ensanglantèrent son berceau, eut acquis quelque influence, ses ministres élevèrent la voix contre les excès de l'intempérance. Ils se récrièrent contre la longueur des repas où l'on violait tous leurs préceptes, en s'entourant de toutes les voluptés. Voués par choix à un régime austère, ils placèrent la gourmandise parmi les péchés capitaux, critiquèrent amèrement la promiscuité des sexes, et attaquèrent surtout l'usage de manger sur des lits, usage qui leur parut le résultat d'une mollesse coupable et la cause principale des abus qu'ils déploraient.

Leur voix menaçante fut entendue : les lits cessèrent d'orner la salle des festins; on revint à l'ancienne manière de manger en état de session; et, par un rare bonheur, cette réforme, ordonnée par la morale, n'a point tourné au détriment du plaisir.

Poésie.

130.—A L'ÉPOQUE dont nous nous occupons, la poésie conviviale subit une modification nouvelle, et prit, dans la bouche d'Horace, de Tibulle, et autres auteurs à peu près contemporains, une langueur et une mollesse que les Muses grecques ne connaissaient pas.

Dulce ridentem Lalagem amabo,
Dulce loquentem.

HOR.

Quæris quot mihi batiationes
Tuæ, Lesbia, sint satis superque.

CAT.

Pande, puella, pande capillulos
Flavos, lucentes, ut aurum nitidum,
Pande, puella collum candidum
Productum benè candidis humeris.

GALLUS.

Irruption des Barbares.

131. — LES cinq ou six siècles que nous venons de parcourir en un petit nombre de pages,

furent les beaux temps pour la cuisine, ainsi que pour ceux qui l'aiment et la cultivent; mais l'arrivée, ou plutôt l'irruption des peuples du Nord changea tout, bouleversa tout; et ces jours de gloire furent suivis d'une longue et terrible obscurité.

A l'apparition de ces étrangers, l'art alimentaire disparut avec les autres sciences dont il est le compagnon et le consolateur. La plupart des cuisiniers furent massacrés dans les palais qu'ils desservaient; les autres s'enfuirent pour ne pas régaler les oppresseurs de leur pays; et le petit nombre qui vint offrir ses services, eut la honte de les voir refuser. Ces bouches féroces, ces gosiers brûlés étaient insensibles aux douceurs d'une chère délicate. D'énormes quartiers de viande et de venaison, des quantités incommensurables des plus fortes boissons suffisaient pour les charmer : et comme les usurpateurs étaient toujours armés, la plupart de ces repas dégénéraient en orgies, et la salle des festins vit souvent couler le sang.

Cependant, il est dans la nature des choses que ce qui est excessif ne dure pas. Les vainqueurs se lassèrent enfin d'être cruels; ils s'allièrent avec les vaincus, prirent une teinte de civilisation, et commencèrent à connaître les douceurs de la vie sociale.

Les repas se ressentirent de cet adoucissement. On invita ses amis moins pour les repaître que pour les régaler; les hôtes s'aperçurent qu'on faisait quelques efforts pour leur plaire; une joie plus décente les anima, et les devoirs de l'hospitalité eurent quelque chose de plus affectueux.

Ces améliorations, qui auraient eu lieu vers le 5e siècle de notre ère, devinrent plus remarquables sous Charlemagne; et on voit, par ses capitulaires, que ce grand roi se donnait des soins personnels pour que ses domaines pussent fournir au luxe de sa table.

Sous ce prince et sous ses successeurs, les fêtes prirent une tournure à la fois galante et chevaleresque; les dames vinrent embellir la

cour; elles distribuèrent le prix de la valeur; et l'on vit le faisan aux pattes dorées et le paon à la queue épanouie portés sur les tables des princes, par des pages chamarrés d'or et par de gentes pucelles chez qui l'innocence n'excluait pas toujours le désir de plaire.

Remarquons bien que ce fut pour la troisième fois que les femmes, séquestrées chez les Grecs, chez les Romains et chez les Francs, furent appelées à faire l'ornement de leurs banquets. Les Ettomans seuls ont résisté à l'appel: mais d'effroyables tempêtes menacent ce peuple insociable; et trente ans ne s'écouleront pas sans que la voix puissante du canon n'ait proclamé l'émancipation des odalisques.

Le mouvement une fois imprimé a été transmis jusqu'à nous, en recevant une forte progression par le choc des générations.

Les femmes, même les plus titrées, s'occupèrent, dans l'intérieur de leurs maisons, de la préparation des alimens, qu'elles regardèrent comme faisant partie des soins de l'hospitalité

qui avait encore lieu en France vers la fin du 17e siècle.

Sous leurs jolies mains, les alimens subirent quelquefois des métamorphoses singulières: l'anguille eut le dard du serpent; le lièvre les oreilles d'un chat, et autres *joyeusetés* pareilles. Elles firent grand usage des épices que les Vénitiens commencèrent à tirer de l'Orient, ainsi que des eaux parfumées qui étaient fournies par les Arabes, de sorte que le poisson fut quelquefois cuit à l'eau rose. Le luxe de la table consistait surtout dans l'abondance des mets; et les choses allèrent si loin que nos rois se crurent obligés d'y mettre un frein par des lois somptuaires, qui eurent le même sort que celles rendues en pareille matière, par les législateurs grecs et romains. On en rit, on les éluda, on les oublia; et elles ne restèrent dans les livres que comme monumens historiques.

On continua donc à faire bonne chère tant qu'on put, et surtout dans les abbayes, cou-

vens et moûtiers, parce que les richesses affectées à ces établissemens étaient moins exposées aux chances et aux dangers des guerres intérieures qui ont si long-temps désolé la France.

Etant bien certain que les dames françaises se sont toujours plus ou moins mêlées de ce qui se faisait dans leurs cuisines, on doit en conclure que c'est à leur intervention qu'est due la prééminence indisputable qu'a toujours eue en Europe la cuisine française, et qu'elle a principalement acquise par une quantité immense de préparations recherchées, légères et friandes, dont les femmes seules ont pu concevoir l'idée.

J'ai dit qu'on faisait bonne chère *tant qu'on pouvait*; mais on ne pouvait pas toujours. Le souper de nos rois eux-mêmes était quelquefois abandonné au hasard. On sait qu'il ne fut pas toujours assuré pendant les troubles civils; et Henri IV eût fait un soir un bien maigre repas s'il n'eût eu le bon esprit d'admettre à sa table

le bourgeois possesseur heureux de la seule dinde qui existât dans une ville où le roi devait passer la nuit.

Cependant la science avançait insensiblement : les chevaliers croisés la dotèrent de l'échalotte arrachée aux plaines d'Ascalon ; le persil fut importé d'Italie ; et, long-temps avant Louis IX, les charcutiers et saucisseurs avaient fondé sur la manipulation du porc un espoir de fortune dont nous avons eu sous les yeux de mémorables exemples.

Les pâtissiers n'eurent pas moins de succès ; et les produits de leur industrie figuraient honorablement dans tous les festins. Dès avant Charles IX ils formaient une corporation considérable ; et ce prince leur donna des statuts où l'on remarque le privilége de fabriquer le pain à chanter messe.

Vers le milieu du 17e siècle, les Hollandais apportèrent le café en Europe (*). Soliman Aga,

---

(*) Parmi les Européens, les Hollandais furent les

ce Turc puissant dont raffolèrent nos trisaïeules, leur en fit prendre les premières tasses en 1660; un Américain en vendit publiquement à la foire de Saint-Germain en 1670; et la rue Saint-André-des-Arts eut le premier café orné de glaces et de tables de marbre, à peu près comme on les voit de nos jours.

Alors aussi le sucre commença à poindre (*) : et Scarron, en se plaignant de ce que sa sœur

---

premiers qui tirèrent d'Arabie des plans du cafier, qu'ils transportèrent à Batavia et qu'ils apportèrent ensuite en Europe.

M. de Reissont, lieutenant général d'artillerie, en fit venir un pied d'Amsterdam, et en fit cadeau au Jardin du Roi : c'est le premier qu'on ait vu à Paris. Cet arbre, dont M. Jussieu a fait la description, avait, en 1613, un pouce de diamètre et cinq pieds de hauteur : le fruit est fort joli, et ressemble un peu à une cerise.

(*) Quoiqu'ait dit Lucrèce, les anciens ne connurent pas le sucre. Le sucre est un produit de l'art; et sans la cristallisation, la canne ne donnerait qu'une boisson fade et sans utilité.

avait, par avarice, fait rétrécir les trous de son sucrier, nous a du moins appris que de son temps, ce meuble était usuel.

C'est encore dans le 17[e] siècle que l'usage de l'eau-de-vie commença à se répandre. La distillation, dont la première idée avait été apportée par les Croisés, était jusque-là demeurée un arcane qui n'était connu que d'un petit nombre d'adeptes. Vers le commencement du règne de Louis XIV, les alambics commencèrent à devenir communs; mais ce n'est que sous Louis XV que cette boisson est devenue vraiment populaire; et ce n'est que depuis peu d'années que, de tâtonnemens en tâtonnemens, on est venu à obtenir de l'alcohol en une seule opération.

C'est encore vers la même époque qu'on commença à user de tabac: de sorte que le sucre, le café, l'eau-de-vie et le tabac, ces quatre objets si importans, soit au commerce, soit à la richesse fiscale, ont à peine deux siècles de date.

Siècles de Louis XIV et de Louis XV.

132. — Ce fut sous ces auspices que commença le siècle de Louis XIV; et sous ce règne brillant, la science des festins obéit à l'impulsion progressive qui fit avancer toutes les autres sciences.

On n'a point encore perdu la mémoire de ces fêtes qui firent accourir toute l'Europe, ni de ces tournois où brillèrent pour la dernière fois les lances que la baïonnette a si énergiquement remplacées, et ces armures chevaleresques, faibles ressources contre la brutalité du canon.

Toutes ces fêtes se terminaient par de somptueux banquets, qui en étaient comme le couronnement; car telle est la constitution de l'homme, qu'il ne peut point être tout-à-fait heureux quand son goût n'a point été gratifié; et ce besoin impérieux a soumis jusqu'à la grammaire, tellement que, pour exprimer

qu'une chose a été faite avec perfection, nous disons qu'elle a été faite avec goût.

Par une conséquence nécessaire, les hommes qui présidèrent aux préparations de ces festins devinrent des hommes considérables, et ce ne fut pas sans raison; car ils durent réunir bien des qualités diverses, c'est-à-dire, le génie pour inventer, le savoir pour disposer, le jugement pour proportionner, la sagacité pour découvrir, la fermeté pour se faire obéir, et l'exactitude pour ne pas faire attendre.

Ce fut dans ces grandes occasions que commença à se déployer la magnificence des *surtouts*, art nouveau qui, réunissant la peinture et la sculpture, présente à l'œil un tableau agréable et quelquefois un site approprié à la circonstance ou au héros de la fête.

C'était là le grand et même le gigantesque de l'art du cuisinier : mais bientôt des réunions moins nombreuses et des repas plus fins exigèrent une attention plus raisonnée et des soins plus minutieux.

Ce fut au petit couvert, dans le salon des *favorites*, et aux soupers fins des courtisans et des financiers, que les artistes firent admirer leur savoir; et, animés d'une louable émulation, cherchèrent à se surpasser les uns les autres.

Sur la fin de ce règne, le nom des cuisiniers les plus fameux était presque toujours annexé à celui de leurs patrons : ces derniers en tiraient vanité. Ces deux mérites s'unissaient; et les noms les plus glorieux figurèrent dans les livres de cuisine à côté des préparations qu'ils avaient protégées, inventées ou mises au monde.

Cet amalgame a cessé de nos jours : nous ne sommes pas moins gourmands que nos ancêtres, et bien au contraire; mais nous nous inquiétons beaucoup moins du nom de celui qui règne dans les souterrains. L'applaudissement, par inclination de l'oreille gauche, est le seul tribut d'admiration que nous accordons à l'artiste qui nous enchante; et les restaurateurs, c'est-à-dire, les cuisiniers du public

sont les seuls qui obtiennent une estime nominale qui les place promptement au rang des grands capitalistes. *Utile dulci.*

Ce fut pour Louis XIV qu'on apporta des Echelles du Levant l'épine d'été, qu'il appelait *la bonne poire ;* et c'est à sa vieillesse que nous devons les liqueurs.

Ce prince éprouvait quelquefois de la faiblesse et cette difficulté de vivre qui se manifeste souvent après l'âge de soixante ans; on unit l'eau-de-vie au sucre et aux parfums pour lui en faire des potions qu'on appelait, suivant l'usage du temps, *potions cordiales.* Telle est l'origine de l'art du liquoriste.

Il est à remarquer qu'à peu près vers le même temps l'art de la cuisine florissait à la cour d'Angleterre. La reine Anne était très-gourmande : elle ne dédaignait pas de s'entretenir avec son cuisinier; et les dispensaires anglais contiennent beaucoup de préparations désignées (*after queen's Ann fashion*) à la manière de la reine Anne.

La science qui était restée stationnaire pendant la domination de madame de Maintenon, continua sa marche ascensionnelle sous la Régence.

Le duc d'Orléans, prince spirituel et digne d'avoir des amis, partageait avec eux des repas aussi fins que bien entendus. Des renseignemens certains m'ont appris qu'on y distinguait surtout des piqués d'une finesse extrême, des matelottes aussi appétissantes qu'au bord de l'eau, et des dindes glorieusement truffées.

Des dindes truffées !!! dont la réputation et le prix vont toujours croissant ! Astres bénins dont l'apparition fait scintiller, radier et tripudier les gourmands de toutes les catégories !

Le règne de Louis XV ne fut pas moins favorable à l'art alimentaire. Dix-huit ans de paix guérirent sans peine toutes les plaies qu'avaient faites plus de soixante ans de guerre ; les richesses, créées par l'industrie et répandues par le commerce ou acquises par les trai-

tans, firent disparaître l'inégalité des fortunes; et l'esprit de convivialité se répandit dans toutes les classes de la société.

C'est à dater de cette époque (*) qu'on a établi généralement, dans tous les repas, plus

---

(*) D'après les informations que j'ai prises auprès des habitans de plusieurs départemens, vers 1740, un dîner de dix personnes se composait comme il suit :

1er *Service*.. { le bouilli ;
une entrée de veau cuit dans son jus ;
un hors-d'œuvre.

2e *Service*... { un dindon ;
un plat de légumes ;
une salade ;
une crême (quelquéfois).

Dessert...... { du fromage ;
du fruit ;
un pot de confitures.

On ne changeait que trois fois d'assiette ; savoir, après le potage, au second service et au dessert.

On servait très-rarement du café, mais assez souvent du ratafiat de cerises ou d'œillet, qu'on ne connaissait que depuis peu de temps.

d'ordre, de propreté, d'élégance, et ces divers raffinemens qui, ayant toujours été en augmentant jusqu'à nos jours, menacent maintenant de dépasser toutes les limites et de nous conduire au ridicule.

Sous ce règne encore, les petites maisons et les femmes entretenues exigèrent, des cuisiniers, des efforts qui tournèrent au profit de la science.

On a de grandes facilités quand on traite une assemblée nombreuse et des appétis robustes : avec de la viande de boucherie, du gibier, de la venaison et quelques grosses pièces de poisson, on a bientôt composé un repas pour soixante personnes.

Mais pour gratifier des bouches qui ne s'ouvrent que pour minauder, pour allécher des femmes vaporeuses, pour émouvoir des estomacs de papier mâché et faire aller des efflanqués chez qui l'appétit n'est qu'une velléité toujours prête à s'éteindre, il faut plus de génie, plus de pénétration et plus de travail

que pour résoudre un des plus difficiles problêmes de géométrie de l'infini.

Louis XVI.

133. — Arrivés maintenant au règne de Louis XVI et aux jours de la révolution, nous ne nous traînerons pas minutieusement sur les détails des changemens dont nous avons été témoins; mais nous nous contenterons de signaler à grands traits les diverses améliorations qui, depuis 1774, ont eu lieu dans la science des festins.

Ces améliorations ont eu pour objet la partie naturelle de l'art, ou les mœurs et institutions sociales qui s'y rattachent; et quoique ces deux ordres de choses agissent l'un sur l'autre avec une réciprocité continuelle, nous avons cru devoir, pour plus de clarté, nous en occuper séparément.

Améliorations sous le rapport de l'Art.

134. — Toutes les professions dont le ré-

sultat est de préparer ou de vendre les alimens, tels que cuisiniers, traiteurs, pâtissiers, confiseurs, magasins de comestibles et autres pareils, se sont multipliées dans des proportions toujours croissantes ; et ce qui prouve que cette augmentation n'a eu lieu que d'après des besoins réels, c'est que leur nombre n'a point nui à leur prospérité.

La physique et la chimie ont été appelées au secours de l'art alimentaire : les savans les plus distingués n'ont point cru au-dessous d'eux de s'occuper de nos premiers besoins, et ont introduit des perfectionnemens, depuis le simple pot au feu de l'ouvrier, jusqu'à ces mets extractifs et transparens qui ne sont servis que dans l'or ou le cristal.

Des professions nouvelles se sont élevées ; par exemple, les pâtissiers de petit four, qui sont la nuance entre les pâtissiers proprement dits et les confiseurs. Ils ont dans leur domaine les préparations où le beurre s'unit au sucre, aux œufs, à la fécule, telles que les

biscuits, les macarons, les gâteaux parés, les meringues et autres friandises pareilles.

L'art de conserver les alimens est aussi devenu une profession distincte, dont le but est de nous offrir, dans tous les temps de l'année, les diverses substances qui sont particulières à chaque saison.

L'horticulture a fait d'immenses progrès : les serres chaudes ont mis sous nos yeux les fruits des tropiques; diverses espèces de légumes ont été acquises par la culture ou l'importation, et entr'autres, l'espèce de melons cantaloupes qui, ne produisant que de bons fruits, donne ainsi un démenti journalier au proverbe (*).

(*) Il faut en essayer cinquante,
Avant que d'en trouver un bon.

Il paraît que les melons, tels que nous les cultivons, n'étaient pas connus des Romains ; ce qu'ils appelaient *melo* et *pepo*, n'étaient que des concombres qu'ils mangeaient avec des sauces extrêmement relevées. Apicius, *de Re coquinariâ.*

On a cultivé, importé et présenté dans un ordre régulier les vins de tous les pays : le Madère qui ouvre la tranchée, les vins de France qui se partagent les services, et ceux d'Espagne et d'Afrique qui couronnent l'œuvre.

La cuisine française s'est appropriée des mets de préparation étrangère, comme le karik et le beef-steak; des assaisonnemens, comme le kaviar et le soy; des boissons, comme le punch, le negus et autres.

Le café est devenu populaire : le matin, comme aliment; et après dîné, comme boisson exhilarante et tonique.

On a inventé une grande diversité de vases, ustensiles et autres accessoires qui donnent au repas une teinte plus ou moins marquée de luxe et de festivité; de sorte que les étrangers qui arrivent à Paris trouvent sur les tables beaucoup d'objets dont ils ignorent le nom et dont ils n'osent souvent pas demander l'usage.

Et de tous ces faits, on peut tirer la conclusion générale qu'au moment où j'écris ces

lignes, tout ce qui précède, accompagne ou suit les festins est traité avec un ordre, une méthode et une tenue qui marquent une envie de plaire tout-à-fait aimable pour les convives.

Derniers Perfectionnemens.

135. — On a ressuscité du grec le mot *gastronomie :* il a paru doux aux oreilles françaises; et, quoique à peine compris, il a suffi de le prononcer pour porter sur toutes les physionomies le sourire de l'hilarité.

On a commencé à séparer la gourmandise de la voracité et de la goinfrerie; on l'a regardée comme un penchant qu'on pouvait avouer, comme une qualité sociale, agréable à l'amphytrion, profitable au convive, utile à la science; et on a mis les gourmands à côté de tous les autres amateurs qui ont aussi un objet connu de prédilection.

Un esprit général de convivialité s'est répandu dans toutes les classes de la société; les réunions se sont multipliées : et chacun, en

régalant ses amis, s'est efforcé de leur offrir ce qu'il avait remarqué de meilleur dans les zônes supérieures.

Par suite du plaisir qu'on a trouvé à être ensemble, on a adopté pour le temps une division plus commode, en donnant aux affaires le temps qui s'écoule depuis le commencement du jour jusqu'à sa chute, et en destinant le surplus aux plaisirs qui accompagnent et suivent les festins.

On a institué les déjeûners à la fourchette, repas qui a un caractère particulier par les mets dont il est composé, par la gaîté qui y règne, et par la toilette négligée qui y est tolérée.

On a donné des thés, genre de commessation tout-à-fait extraordinaire, en ce qu'étant offert à des personnes qui ont bien dîné, elle ne suppose ni l'appétit, ni la soif; qu'elle n'a pour but que la distraction, et pour base que la friandise.

On a créé les banquets politiques, qui ont

constamment eu lieu depuis trente ans toutes les fois qu'il a été nécessaire d'exercer une influence actuelle sur un grand nombre de volontés; repas qui exigent une grande chère à laquelle on ne fait pas attention et où le plaisir n'est compté que pour mémoire.

Enfin, les restaurateurs ont paru : institution tout-à-fait nouvelle qu'on n'a point assez méditée, et dont l'effet est tel que tout homme qui est maître de trois ou quatre pistoles, peut immédiatement, infailliblement et sans autre peine que celle de désirer, se procurer toutes les jouissances positives dont le goût est susceptible.

MÉDITATION XXVIII.

DES RESTAURATEURS.

136. — Un restaurateur est celui dont le commerce consiste à offrir au public un festin toujours prêt, et dont les mets se détaillent en portions à prix fixe, sur la demande des consommateurs.

L'établissement se nomme *restaurant;* celui qui le dirige est le *restaurateur.* On appelle simplement *carte* l'état nominatif des mets avec l'indication du prix, et *carte à payer* la note de la quantité des mets fournis et de leur prix.

Parmi ceux qui accourent en foule chez les restaurateurs, il en est peu qui se doutent qu'il est impossible que celui qui créa le res-

taurant ne fût pas un homme de génie et un observateur profond.

Nous allons aider la paresse, et suivre la filiation des idées dont la succession dut amener cet établissement si usuel et si commode.

Etablissement.

137. — VERS 1770, après les jours glorieux de Louis XIV, les roueries de la Régence et la longue tranquillité du ministère du cardinal de Fleury, les étrangers n'avaient encore à Paris que bien peu de ressources, sous le rapport de la bonne chère.

Ils étaient forcés d'avoir recours à la cuisine des aubergistes, qui était généralement mauvaise. Il existait quelques hôtels avec table d'hôte qui, à peu d'exceptions près, n'offraient que le strict nécessaire, et qui d'ailleurs avaient une heure fixe.

On avait bien la ressource des traiteurs; mais ils ne livraient que des pièces entières : et celui qui voulait régaler quelques amis, était

forcé de commander à l'avance, de sorte que ceux qui n'avaient pas le bonheur d'être invités dans quelque maison opulente, quittaient la grande ville sans connaître les ressources et les délices de la cuisine parisienne.

Un ordre de choses qui blessait des intérêts si journaliers ne pouvait pas durer, et déjà quelques penseurs rêvaient une amélioration.

Enfin, il se trouva un homme de tête qui jugea qu'une cause aussi active ne pouvait rester sans effet; que le même besoin se reproduisant chaque jour vers les mêmes heures, les consommateurs viendraient en foule là où ils seraient certains que ce besoin serait agréablement satisfait; que, si on détachait une aile de volaille en faveur du premier venu, il ne manquerait pas de s'en présenter un second qui se contenterait de la cuisse; que l'abscision d'une première tranche dans l'obscurité de la cuisine ne déshonorerait pas le restant de la pièce; qu'on ne regarderait pas à une légère augmentation de paiement quand on aurait été

bien, promptement et proprement servi; qu'on n'en finirait jamais dans un détail nécessairement considérable, si les convives pouvaient disputer sur le prix et la qualité des plats qu'ils auraient demandés; que d'ailleurs la variété des mets, combinée avec la fixité des prix, aurait l'avantage de pouvoir convenir à toutes les fortunes.

Cet homme pensa encore à beaucoup de choses qu'il est facile de deviner. Celui-là fut le premier *restaurateur*, et créa une profession qui commande à la fortune, toutes les fois que celui qui l'exerce a de la bonne foi, de l'ordre et de l'habileté.

Avantages des Restaurans.

138.—L'ADOPTION des restaurateurs qui, de France, a fait le tour de l'Europe, est d'un avantage extrême pour tous les citoyens et d'une grande importance pour la science.

1° Par ce moyen, tout homme peut dîner à l'heure qui lui convient, d'après les circons-

tances où il se trouve placé par ses affaires ou ses plaisirs.

2° Il est certain de ne pas outrepasser la somme qu'il a jugé à propos de fixer pour son repas, parce qu'il sait d'avance le prix de chaque plat qui lui est servi.

3° Le compte étant une fois fait avec sa bourse, le consommateur peut, à sa volonté, faire un repas solide, délicat ou friand, l'arroser des meilleurs vins français ou étrangers, l'aromatiser de moka et le parfumer des liqueurs des deux mondes, sans autres limites que la vigueur de son appétit ou la capacité de son estomac. Le salon d'un restaurateur est l'Éden des gourmands.

4° C'est encore une chose extrêmement commode pour les voyageurs, pour les étrangers, pour ceux dont la famille réside momentanément à la campagne, et pour tous ceux, en un mot, qui n'ont point de cuisine chez eux, ou qui en sont momentanément privés.

Avant l'époque dont nous avons parlé (1770),

les gens riches et puissans jouissaient presque exclusivement de deux grands avantages : ils voyageaient avec rapidité, et faisaient constamment bonne chère.

L'établissement des nouvelles voitures qui font cinquante lieues en vingt-quatre heures, a effacé le premier privilége : l'établissement des restaurateurs a détruit le second ; par eux, la meilleure chère est devenue populaire.

Tout homme qui peut disposer de quinze à vingt francs, et qui s'assied à la table d'un restaurateur de première classe, est aussi bien et même mieux traité que s'il était à la table d'un prince ; car le festin qui s'offre à lui est tout aussi splendide ; et ayant en outre tous les mets à commandement, il n'est gêné par aucune considération personnelle.

Examen du Salon.

139. — Le salon d'un restaurateur, examiné avec un peu de détail, offre à l'œil scrutateur

du philosophe un tableau digne de son intérêt par la variété des situations qu'il rassemble.

Le fond est occupé par la foule des consommateurs solitaires, qui commandent à haute voix, attendent avec impatience, mangent avec précipitation, paient et s'en vont.

On y voit des familles voyageuses qui, contentes d'un repas frugal, l'aiguisent cependant par quelque mets qui leur était inconnu, et paraissent jouir avec plaisir d'un spectacle tout-à-fait nouveau pour elles.

Près de là sont deux époux parisiens : on les distingue par le chapeau et le schall suspendus sur leur tête. On voit que, depuis long-temps, ils n'ont plus rien à se dire : ils ont fait la partie d'aller à quelque petit spectacle ; et il y a à parier que l'un des deux y dormira.

Plus loin, sont deux amans : on en juge par l'empressement de l'un, les petites mignardises de l'autre, et la gourmandise de tous les deux. Le plaisir brille dans leurs yeux ; et par le choix qui préside à la composition de leur re-

pas, le présent sert à deviner le passé et à prévoir l'avenir.

Au centre, est une table meublée d'habitués qui, le plus souvent, obtiennent un rabais et dînent à prix fixe. Ils connaissent par leur nom tous les garçons de salle; et ceux-ci leur indiquent en secret ce qu'il y a de plus frais et de plus nouveau; ils sont là comme un fond de magasin, comme un centre autour duquel les groupes viennent se former, ou, pour mieux dire, comme les canards privés dont on se sert en Bretagne pour attirer les canards sauvages.

On y rencontre aussi des individus dont tout le monde connaît la figure et dont personne ne sait le nom. Ils sont à l'aise comme chez eux, et cherchent assez souvent à engager la conversation avec leurs voisins. Ils appartiennent à quelques-unes de ces espèces qu'on ne rencontre qu'à Paris, et qui, n'ayant ni propriété, ni capitaux, ni industrie, n'en font pas moins une forte dépense.

Enfin, on aperçoit çà et là des étrangers et surtout des Anglais : ces derniers se bourrent de viandes à portions doubles, demandent tout ce qu'il y a de plus cher, boivent les vins les plus fumeux, et ne se retirent pas toujours sans aides.

On peut vérifier chaque jour l'exactitude de ce tableau; et s'il est fait pour piquer la curiosité, peut-être pourrait-il affliger la morale.

Inconvéniens.

140. — Nul doute que l'occasion et la toute-puissance des objets présens n'entraînent beaucoup de personnes dans des dépenses qui excèdent leurs facultés. Peut-être les estomacs délicats lui doivent-ils quelques indigestions, et la Vénus infime quelques sacrifices intempestifs.

Mais ce qui est bien plus funeste pour l'ordre social, c'est que nous regardons comme certain que la réfection solitaire renforce l'égoïsme,

habitue l'individu à ne regarder que soi, à s'isoler de tout ce qui l'entoure, à se dispenser d'égards; et, par leur conduite, avant, pendant et après le repas, dans la société ordinaire, il est facile de distinguer, parmi les convives, ceux qui vivent habituellement chez le restaurateur (*).

Emulation.

141. — Nous avons dit que l'établissement des restaurateurs avait été d'une grande importance pour l'établissement de la science.

Effectivement, dès que l'expérience a pu apprendre qu'un seul ragoût éminemment traité suffisait pour faire la fortune de l'inventeur, l'intérêt, ce puissant mobile, a allumé toutes

(*) Entre autres, quand on fait courir une assiette pleine de morceaux tout découpés, ils se servent et la posent devant eux sans la passer au voisin, dont ils n'ont pas coutume de s'occuper.

les imaginations et mis en œuvre tous les préparateurs.

L'analyse a découvert des parties esculentes dans des substances jusqu'ici réputées inutiles ; des comestibles nouveaux ont été trouvés ; les anciens ont été améliorés; les uns et les autres ont été combinés de mille manières. Les inventions étrangères ont été importées; l'univers entier a été mis à contribution ; et il est tel de nos repas où l'on pourrait faire un cours complet de géographie alimentaire.

Restaurateurs à prix fixe.

142. — Tandis que l'art suivait ainsi un mouvement d'ascension, tant en découvertes qu'en cherté (car il faut toujours que la nouveauté se paie), le même motif, c'est-à-dire, l'espoir du gain, lui donnait un mouvement contraire du moins relativement à la dépense.

Quelques restaurateurs se proposèrent pour but de joindre la bonne chère à l'économie, et en se rapprochant des fortunes médiocres, qui

sont nécessairement les plus nombreuses, de s'assurer ainsi de la foule des consommateurs.

Ils cherchaient, dans les objets d'un prix peu élevé, ceux qu'une bonne préparation peut rendre agréables.

Ils trouvaient dans la viande de boucherie toujours bonne à Paris, et dans le poisson de mer qui y abonde, une ressource inépuisable; et pour complément, des légumes et des fruits que la nouvelle culture donne toujours à bon marché. Ils calculaient ce qui est rigoureusement nécessaire pour remplir un estomac d'une capacité ordinaire et apaiser une soif non cynique.

Ils observaient qu'il est beaucoup d'objets qui ne doivent leur prix qu'à la nouveauté ou à la saison, et qui peuvent être offerts un peu plus tard et dégagés de cet obstacle; enfin, ils sont venus peu à peu à un point de précision tel, qu'en gagnant 25 ou 30 pour cent, ils ont pu donner à leurs habitués, pour deux francs, et même moins, un dîné suffisant, et

dont tout homme bien né peut se contenter, puisqu'il en coûterait au moins mille francs par mois pour tenir, dans une maison particulière, une table aussi bien fournie et aussi variée.

Les restaurateurs, considérés sous ce dernier point de vue, ont rendu un service signalé à cette partie intéressante de la population de toute grande ville qui se compose des étrangers, des militaires et des employés; et ils ont été conduits, par leur intérêt, à la solution d'un problême qui y semblait contraire, savoir : de faire faire bonne chère, et cependant à prix modéré, et même à bon marché.

Les restaurateurs qui ont suivi cette route n'ont pas été moins bien récompensés que leurs autres confrères : ils n'ont pas essuyé autant de revers que ceux qui étaient à l'autre extrémité de l'échelle; et leur fortune, quoique plus lente, a été plus sûre, car s'ils gagnaient moins à la fois, ils gagnaient tous les jours; et il est de vérité mathématique que, quand un nombre égal d'unités sont ras-

semblées en un point, elles donnent un total égal, soit qu'elles aient été réunies par dixaines, soit qu'elles aient été rassemblées une à une.

Les amateurs ont retenu les noms de plusieurs artistes qui ont brillé à Paris depuis l'adoption des restaurans. On peut citer Beauvilliers, Méot, Robert, Rose, Legacque, les frères Véry, Henneveu et Baleine.

Quelques-uns de ces établissemens ont dû leur prospérité à des causes spéciales ; savoir : *le Veau qui tette*, aux pieds de mouton ; le . . . . au gras-double sur le gril ; *les Frères Provençaux*, à la morue à l'ail ; *Véry*, aux entrées truffées ; *Robert*, aux dîners commandés ; *Baleine*, aux soins qu'il se donnait pour avoir d'excellent poisson ; et *Henneveu*, aux boudoirs mystérieux de son quatrième étage. Mais de tous ces héros de la gartronomie, nul n'a plus de droit à une notice biographique que Beauvilliers, dont les journaux de 1820 ont annoncé la mort.

Beauvilliers.

143. — Beauvilliers, qui s'était établi vers 1782, a été, pendant plus de quinze ans, le plus fameux restaurateur de Paris.

Le premier, il eut un salon élégant, des garçons bien mis, un caveau soigné et une cuisine supérieure; et quand plusieurs de ceux que nous avons nommés ont cherché à l'égaler, il a soutenu la lutte sans désavantage, parce qu'il n'a eu que quelques pas à faire pour suivre les progrès de la science.

Pendant les deux occupations successives de Paris, en 1814 et 1815, on voyait constamment devant son hôtel des véhicules de toutes les nations; il connaissait tous les chefs des corps étrangers, et avait fini par parler toutes leurs langues, autant qu'il était nécessaire à son commerce.

Beauvilliers publia, vers la fin de sa vie, un ouvrage en deux volumes in-8° intitulé : *l'Art*

du Cuisinier. Cet ouvrage, fruit d'une longue expérience, porte le cachet d'une pratique éclairée, et jouit encore de toute l'estime qu'on lui accorda dans sa nouveauté. Jusque-là l'art n'avait point été traité avec autant d'exactitude et de méthode. Ce livre, qui a eu plusieurs éditions, a rendu bien faciles les ouvrages qui l'ont suivi, mais qui ne l'ont pas surpassé.

Beauvilliers avait une mémoire prodigieuse : il reconnaissait et accueillait, après vingt ans, des personnes qui n'avaient mangé chez lui qu'une fois ou deux : il avait aussi, dans certains cas, une méthode qui lui était particulière. Quand il savait qu'une société de gens riches était rassemblée dans ses salons, il s'approchait d'un air officieux, faisant ses baisemains, et il paraissait donner à ses hôtes une attention toute spéciale.

Il indiquait un plat qu'il ne fallait pas prendre, un autre pour lequel il fallait se hâter, en commandait un troisième auquel personne ne songeait, faisait venir du vin d'un caveau dont

lui seul avait la clef; enfin, il prenait un ton si aimable et si engageant, que tous ces articles *extrà* avaient l'air d'être autant de gratiosités de sa part. Mais ce rôle d'Amphytrion ne durait qu'un moment; il s'éclipsait après l'avoir rempli, et peu après, l'enflure de la carte et l'amertume du quart d'heure de Rabelais montraient suffisamment qu'on avait dîné chez un restaurateur.

Beauvilliers avait fait, défait et refait plusieurs fois sa fortune; nous ne savons pas quel est celui de ces divers états où la mort l'a surpris; mais il avait de tels exutoires que nous ne pensons pas que sa succession ait été une dépouille opime.

Le Gastronome chez le Restaurateur.

144.—Il résulte de l'examen des cartes de divers restaurateurs de première classe, et notamment de celle des frères Véry et des frères Provençaux, que le consommateur qui vient

s'asseoir dans le salon, a sous la main, comme élémens de son dîner, au moins,

12 potages,
24 hors-d'œuvre,
15 ou 20 entrées de bœuf,
20 entrées de mouton,
30 entrées de volaille et gibier,
15 ou 20 de veau,
12 de pâtisserie,
24 de poisson,
15 de rôts,
50 entremets,
50 desserts.

En outre, le bienheureux gastronome peut arroser tout cela d'au moins trente espèces de vins, à choisir depuis le vin de Bourgogne jusqu'au vin de Tokai ou du Cap; et de vingt ou trente espèces de liqueurs parfumées, sans compter le café et les mélanges, tels que le punch, le negus, le sillabub et autres pareils.

Parmi ces diverses parties constituantes du dîner d'un amateur, les parties principales viennent de France, telles que la viande de boucherie, la volaille, les fruits; d'autres sont d'imitation anglaise, telles que le beef-steak, le welch-rabbet, le punch, etc.; d'autres viennent d'Allemagne, comme le sauer-kraut, le bœuf de Hambourg, les filets de la Forêt-Noire; d'autres d'Espagne, comme l'olla-pudrida, les garbanços, les raisins secs de Malaga, les jambons au poivre de Xerica, et les vins de liqueur; d'autres d'Italie, comme le macaroni, le parmesan, les saucissons de Boulogne, la polenta, les glaces, les liqueurs; d'autres de Russie, comme les viandes desséchées, les anguilles fumées, le caviar; d'autres de Hollande, comme la morue, les fromages, les harengs pecks, le curaçao, l'anisette: d'autres d'Asie, comme le riz de l'Inde, le sagou, le karrik, le soy, le vin de Shiraz, le café; d'autres d'Afrique, comme le vin du Cap; d'autres enfin d'Amérique, comme les pommes de terre, les patates, les ananas, le

chocolat, la vanille, le sucre, etc. : ce qui fournit à suffisance la preuve de la proposition que nous avons émise ailleurs, savoir : qu'un repas tel qu'on peut l'avoir à Paris est un tout cosmopolite où chaque partie du monde comparaît par ses productions.

MÉDITATION XXIX.

LA GOURMANDISE CLASSIQUE MISE EN ACTION.

Histoire de M. de Borose.

145. — M. de Borose naquit vers 1780. Son père était secrétaire du roi. Il perdit ses parens en bas âge, et se trouva de bonne heure possesseur de quarante mille livres de rentes. C'était alors une belle fortune : maintenant ce n'est que ce qu'il faut tout juste pour ne pas mourir de faim.

Un oncle paternel soigna son éducation. Il apprit le latin, tout en s'étonnant que, quand on pouvait tout exprimer en français, on se donnât tant de peine pour apprendre à dire les mêmes choses en d'autres termes. Cependant

il fit des progrès; et quand il fut parvenu jusqu'à Horace, il se convertit, trouva un grand plaisir à méditer sur des idées si élégamment revêtues, et fit de véritables efforts pour bien connaître la langue qu'avait parlée ce poète spirituel.

Il apprit aussi la musique; et après plusieurs essais, se fixa au piano. Il ne se jeta point dans les difficultés indéfinies de cet outil musical (*), et, le réduisant à son véritable usage, il se contenta de devenir assez fort pour accompagner le chant.

Mais, sous ce rapport, on le préférait même aux professeurs, parce qu'il ne cherchait pas à se mettre sur le premier plan, ne faisait ni

(*) Le piano est fait pour faciliter la composition de la musique et pour accompagner le chant. Joué seul, il n'a ni chaleur, ni expression. Les Espagnols indiquent par *bordonean* l'action de jouer des instrumens qui se pincent.

les bras, ni les yeux (*); et qu'il remplissait consciencieusement le devoir imposé à tout accompagnateur, de soutenir et faire briller la personne qui chante.

Sous l'égide de son âge, il traversa sans accident les temps les plus terribles de la révolution; mais il fut conscrit à son tour, acheta un homme qui alla bravement se faire tuer pour lui; et bien muni de l'extrait mortuaire de son Sosie, se trouva convenablement placé pour célébrer nos triomphes, ou déplorer nos revers.

M. de Borose était de taille moyenne, mais il était parfaitement bien fait. Quant à sa figure, elle était sensuelle, et nous en donnerons une idée en disant que, si on eût rassemblé

(*) Termes d'argot musical : *faire les bras,* c'est soulever les coudes et les arrière-bras, comme si on était étouffé par le sentiment; *faire les yeux,* c'est les tourner vers le ciel, comme si on allait se pâmer; *faire des brioches,* c'est manquer un trait, une intonation.

avec lui dans le même salon, Gavaudan des Variétés, Michot des Français, et le vaudevilliste Désaugiers, ils auraient tous quatre eu l'air d'être de la même famille. Sur le tout, il était convenu de dire qu'il était joli garçon, et il eut parfois quelques raisons d'y croire.

Prendre un état fut pour lui une grande affaire : il en essaya plusieurs; mais y trouvant toujours quelques inconvéniens, il se réduisit à une oisiveté occupée : c'est-à-dire, qu'il se fit recevoir dans quelques sociétés littéraires, qu'il fut du comité de bienfaisance de son arrondissement, souscrivit à quelques réunions philantropiques; et en ajoutant à cela le soin de sa fortune qu'il régissait à merveille, il eut, tout comme un autre, ses affaires, sa correspondance et son cabinet.

Arrivé à vingt-huit ans, il crut qu'il était temps de se marier, ne voulut voir sa future qu'à table, et à la troisième entrevue, se trouva suffisamment convaincu qu'elle était également jolie, bonne et spirituelle.

Le bonheur conjugal de Borose fut de courte durée; à peine y avait-il dix-huit mois qu'il était marié, quand sa femme mourut en couches, lui laissant un regret éternel de cette séparation si prompte, et pour consolation, une fille qu'il nomma Herminie, et dont nous nous occuperons plus tard.

M. de Borose trouva assez de plaisir dans les diverses occupations qu'il s'était faites. Cependant, il s'aperçut à la longue que, même dans les assemblées choisies, il y a des prétentions, des protecteurs, quelquefois un peu de jalousie. Il mit toutes ces misères sur le compte de l'humanité qui n'est parfaite nulle part, n'en fut pas moins assidu; mais obéissant sans s'en douter à l'ordre du destin imprimé sur ses traits, vint peu à peu à se faire une affaire principale des jouissances du goût.

M. de Borose disait que la gastronomie n'est autre chose que la réflexion qui apprécie, appliquée à la science qui améliore.

Il disait avec Épicure (*): « L'homme est-il » donc fait pour dédaigner les dons de la na» ture? n'arrive-t-il sur la terre que pour y » cueillir des fruits amers? Pour qui sont les » fleurs que les dieux font croître aux pieds » des mortels?....... C'est complaire à la Pro» vidence que de s'abandonner aux divers » penchans qu'elle nous suggère; nos devoirs » viennent de ses lois; nos désirs de ses ins» pirations. »

Il disait avec le professeur sébusien, que les bonnes choses sont pour les bonnes gens; autrement il faudrait tomber dans l'absurdité, et croire que Dieu ne les a créées que pour les méchans.

Le premier travail de Borose eut lieu avec son cuisinier et eut pour but de lui montrer ses fonctions sous leur véritable point de vue.

Il lui dit qu'un cuisinier habile qui pouvait

(*) Alibert, *Physiologie des Passions*, t. I, p. 241.

être un savant par la théorie, l'était toujours par la pratique; que la nature de ses fonctions le plaçait entre le chimiste et le physicien. Il alla même jusqu'à lui dire que le cuisinier, chargé de l'entretien du mécanisme animal était au-dessus du pharmacien, dont l'utilité n'est qu'occasionnelle.

Il ajoutait, avec un docteur aussi spirituel que savant (*), « que le cuisinier a dû appro-
» fondir l'art de modifier les alimens par l'ac-
» tion du feu, art inconnu aux anciens. Cet
» art exige de nos jours des études et des com-
» binaisons savantes. Il faut avoir réfléchi long-
» temps sur les productions du globe pour em-
» ployer avec habileté les assaisonnemens et
» déguiser l'amertume de certains mets, pour
» en rendre d'autres plus savoureux pour mettre
» en œuvre les meilleurs ingrédiens. Le cuisi-
» nier européen est celui qui brille surtout

(*) Alibert, *Physiol. des Passions*, t. I, p. 196.

» dans l'art d'opérer ces merveilleux mélan-
» ges. »

L'allocution fit son effet ; et le chef (*), bien pénétré de son importance, se tint toujours à la hauteur de son emploi.

Un peu de temps, de réflexion et d'expérience, apprirent bientôt à M. de Borose que, le nombre des mets étant à peu près fixé par l'usage, un bon dîné n'est pas de beaucoup plus cher qu'un mauvais ; qu'il n'en coûte pas cinq cents francs de plus par an pour ne boire jamais que de très-bon vin ; et que tout dépend de la volonté du maître, de l'ordre qu'il met dans sa maison, et du mouvement qu'il imprime à tous ceux dont il paie les services.

(*) Dans une maison bien organisée, le cuisinier se nomme *chef*. Il a sous-lui l'aide aux entrées, le pâtissier, le rôtisseur et les fouille-au-pot (l'office est une institution à part). Les fouille-au-pot sont les mousses de la cuisine : comme eux, ils sont souvent battus ; et comme eux ils font quelquefois leur chemin.

A partir de ces point fondamentaux, les dînés de Borose prirent un aspect classique et solennel : la renommée en célébra les délices; on se fit une gloire d'y avoir été appelé; et tels en vantèrent les charmes, qui n'y avaient jamais paru.

Il n'engageait jamais ces soi-disant gastronomes qui ne sont que des gloutons dont le ventre est un abîme, et qui mangent partout, de tout, et tout. Il trouvait à souhait, parmi ses amis, dans les trois premières catégories, des convives aimables qui, savourant avec une attention vraiment philosophique et donnant à cette étude tout le temps qu'elle exige, n'oubliaient jamais qu'il est un instant où la raison dit à l'appétit : *non procedes ampliùs* (tu n'iras pas plus loin).

Il lui arrivait souvent que des marchands de comestibles lui apportaient des morceaux de haute distinction, et qu'ils préféraient les lui vendre à un prix modéré, par la certitude où ils étaient que ces mets seraient consommés

avec calme et réflexion, qu'il en serait bruit dans la société, et que la réputation de leurs magasins s'en accroîtrait d'autant.

Le nombre des convives chez M. Borose excédait rarement neuf et les mets n'étaient pas très-nombreux : mais l'insistance du maître et son goût exquis avaient fini par les rendre parfaits. La table présentait en tout temps ce que la saison pouvait offrir de meilleur, soit par la rareté, soit par la primeur; et le service se faisait avec tant de soin qu'il ne laissait rien à désirer.

La conversation pendant le repas était toujours générale, gaie et souvent instructive; cette dernière qualité était due à une précaution très-particulière que prenait Borose.

Chaque semaine, un savant distingué, mais pauvre, auquel il faisait une pension, descendait de son septième étage, et lui remettait une série d'objets propres à être discutés à table. L'amphytrion avait soin de les mettre en avant quand les propos du jour commençaient à s'user,

ce qui ranimait la conversation et raccourcissait d'autant les discussions politiques qui troublent également l'ingestion et la digestion.

Deux fois par semaine, il invitait des dames; et il avait soin d'arranger les choses de manière que chacune trouvait, parmi les convives, un cavalier qui s'occupait uniquement d'elle. Cette précaution jetait beaucoup d'agrément dans sa société; car la prude même la plus sévère est humiliée quand elle reste inaperçue.

A ces jours seulement, un modeste écart était permis : les autres jours, on n'admettait que le piquet et le whist, jeux graves, réfléchis, et qui indiquent une éducation soignée. Mais le plus souvent, ces soirées se passaient dans une aimable causerie, entremêlée de quelques romances que Borose accompagnait avec ce talent que nous avons déjà indiqué, ce qui lui attirait des applaudissemens auxquels il était bien loin d'être insensible.

Le premier lundi de chaque mois, le curé de Borose venait dîner chez son paroissien; il

était sûr d'y être accueilli avec toutes sortes d'égards. La conversation, ce jour-là, s'arrêtait sur un ton un peu plus sérieux, mais qui n'excluait cependant pas une innocente plaisanterie. Le cher pasteur ne se refusait pas aux charmes de cette réunion; et il se surprenait quelquefois à désirer que chaque mois eût quatre premiers lundis.

C'est au même jour que la jeune Herminie sortait de la maison de madame Migneron (*) où elle était en pension : cette dame accompagnait le plus souvent sa pupille. Celle-ci annonçait, à chaque visite, une grâce nou-

(*) Madame Migneron-Rémy dirige, rue de Valois, faubourg du Roule, n° 4, une maison d'éducation sous la protection de madame la duchesse d'Orléans; le local est superbe, la tenue parfaite, le ton excellent, les maîtres les meilleurs de Paris : et ce qui touche surtout le professeur, c'est qu'avec tant d'avantages, le prix est tel que des fortunes presque modestes peuvent y atteindre.

velle : elle adorait son père ; et quand il la bénissait en déposant un baiser sur son front incliné, nuls êtres au monde n'étaient plus heureux qu'eux.

Borose se donnait des soins continuels pour que la dépense qu'il faisait pour sa table pût tourner au profit de la morale.

Il ne donnait sa confiance qu'aux fournisseurs qui se faisaient connaître par leur loyauté dans la qualité des choses et leur modération dans les prix ; il les prônait et les aidait au besoin : car il avait encore coutume de dire que les gens trop pressés de faire leur fortune sont souvent peu délicats sur le choix des moyens.

Son marchand de vin s'enrichit assez promptement parce qu'il fut proclamé sans mélange, qualité déjà rare, même chez les Athéniens du temps de Périclès, et qui n'est pas commune au dix-neuvième siècle.

On croit que c'est lui qui, par ses conseils, dirigea la conduite d'Hurbain, restaurateur au Palais-Royal : Hurbain, chez qui l'on trouve,

pour deux francs, un dîné qu'on payerait ailleurs plus du double, et qui marche à la fortune par une route d'autant plus sûre que la foule croît chez lui en raison directe de la modération de ses prix.

Les mets enlevés de dessus la table du gastronome n'étaient point livrés à la discrétion des domestiques amplement dédommagés d'ailleurs; tout ce qui conservait une belle apparence avait une distination indiquée par le maître.

Instruit, par sa place au comité de bienfaisance, des besoins et de la moralité d'un grand nombre de ses administrés, il était sûr de bien diriger ses dons; et des portions de comestibles encore très-désirables venaient, de temps en temps chasser le besoin et faire naître la joie; par exemple, la queue d'un gros brochet, la mitre d'un dindon, un morceau de filet, de la pâtisserie, etc, etc.

Mais pour rendre ces envois encore plus profitables, il avait attention de les annoncer pour le lundi matin, ou pour le lendemain d'une

fête, obviant ainsi à la cessation du travail pendant les jours fériés, combattant les inconvéniens de la *saint lundi* (*), et faisant de la sensualité l'antidote de la crapule.

Quand M. de Borose avait découvert dans la troisième ou quatrième classe des commerçans un jeune ménage bien uni, et dont la conduite prudente annonçait les qualités sur les-

---

(*) La plupart des ouvriers à Paris travaillent le dimanche matin pour finir l'ouvrage commencé, le rendre à qui de droit, et en recevoir le prix; après quoi, ils partent et vont se divertir le reste du jour.

Le lundi matin, ils s'assemblent par coteries, mettent en commun tout ce qui leur reste d'argent, et ne se quittent pas que tout ne soit dépensé.

Cet état de choses, qui était rigoureusement vrai il y a dix ans, s'est un peu amélioré par les soins des maîtres d'ateliers et par les établissemens d'économie et d'accumulation; mais le mal est encore trés-grand, et il y a beaucoup de temps et de travail perdu au profit des Tivolis, restaurateurs, cabaretiers et taverniers des faubourgs et de la banlieue.

quelles se fonde la prospérité des nations, il leur faisait la prévenance d'une visite, et se faisait un devoir de les engager à dîner.

Au jour indiqué, la jeune femme ne manquait pas de trouver des dames qui lui parlaient des soins intérieurs d'une maison, et le mari, des hommes pour causer de commerce et de manufactures.

Ces invitations, dont le motif était connu, finirent par devenir une distinction; et chacun s'empressa de les mériter.

Pendant que toutes ces choses se passaient, la jeune Herminie croissait et se développait sous les ombrages de la rue de Valois : et nous devons à nos lecteurs le portrait de la fille, comme partie intégrante de la biographie du père.

Mademoiselle Herminie de Borose est grande (5 pieds 1 pouce), et sa taille réunit la légèreté d'une nymphe à la grâce d'une déesse.

Fruit unique d'un mariage heureux, sa santé est parfaite, sa force physique, remarquable;

elle ne craint ni la chaleur ni le hâle; et les plus longues promenades ne l'épouvantent pas.

De loin, on la croirait brune; mais en y regardant de plus près, on s'aperçoit que ses cheveux sont châtains foncé, ses cils noirs et ses yeux bleu d'azur.

La plupart de ses traits sont grecs; mais son nez est gaulois : ce nez charmant fait un effet si gracieux, qu'un comité d'artistes, après en avoir délibéré pendant trois dîners, a décidé que ce type, tout français, est au moins aussi digne que tout autre d'être immortalisé par le pinceau, le ciseau et le burin.

Le pied de cette jeune fille est remarquablement petit et bien fait; le professeur l'a tant louée et même cajolée à ce sujet, qu'au jour de l'an 1825, et avec l'approbation de son père, elle lui a fait cadeau d'un joli petit soulier de satin noir, qu'il montre aux élus, et dont il se sert pour prouver que l'extrême sociabilité agit sur les formes comme sur les personnes : car

il prétend qu'un petit pied, tel que nous le recherchons maintenant, est le produit des soins et de la culture, ne se trouve presque jamais parmi les villageois, et indique presque toujours une personne dont les aïeux ont longtemps vécu dans l'aisance.

Quand Herminie a relevé sur son peigne la forêt de cheveux qui couvre sa tête et serré une simple tunique avec une ceinture de rubans, on la trouve charmante; et on ne se figure pas que des fleurs, des perles ou des diamans puissent ajouter à sa beauté.

Sa conversation est simple et facile, et on ne se douterait pas qu'elle connaît tous nos meilleurs auteurs; mais dans l'occasion elle s'anime, et la finesse de ses remarques trahit son secret. Aussitôt qu'elle s'en aperçoit, elle rougit, ses yeux se baissent, et sa rougeur prouve sa modestie.

Mademoiselle de Borose joue également bien du piano et de la harpe; mais elle préfère ce dernier instrument, par je ne sais quel senti-

ment enthousiastique pour les harpes célestes dont sont armés les anges et pour les harpes d'or tant célébrées par Ossian.

Sa voix est aussi d'une douceur et d'une rectitude célestes, ce qui ne l'empêche pas d'être un peu timide : cependant elle chante sans se faire prier, mais elle ne manque pas, en commençant, de jeter sur son auditoire un regard qui l'ensorcèle; de sorte qu'elle pourrait chanter faux comme tant d'autres, qu'on n'aurait pas la force de s'en apercevoir.

Elle n'a point négligé les travaux de l'aiguille, source de jouissances bien innocentes, et ressources toujours prêtes contre l'ennui; elle travaille comme une fée; et chaque fois qu'il paraît quelque chose de nouveau en ce genre, la première ouvrière du *Père de famille* est habituellement chargée de venir le lui apprendre.

Le cœur d'Herminie n'a point encore parlé, et la piété filiale a jusqu'ici suffi à son bonheur;

mais elle a une véritable passion pour la danse, qu'elle aime à la folie.

Quand elle se place à une contredanse, elle paraît grandir de deux pouces et on croirait qu'elle va s'envoler; cependent sa danse est modérée, et ses pas sans prétention; elle se contente de circuler avec légèreté, en développant ses formes aimables et gracieuses; mais à quelques échappées, on devine ses pouvoirs, et on soupçonne que si elle usait de tous ses moyens, madame Montessu aurait une rivale.

Même quand l'oiseau marche, on voit qu'il a des ailes.

Auprès de cette fille charmante qu'il avait retirée de sa pension, jouissant d'une fortune sagement administrée et d'une considération justement méritée, M. de Borose vivait heureux, et apercevait encore devant lui une longue carrière à parcourir; mais toute espérance est trompeuse, et on ne peut pas répondre de l'avenir.

Vers le milieu du mois de mars dernier, M. de Borose fut invité à aller passer une journée à la campagne avec quelques amis.

On était à un de ces jours prématurément chauds, avant-coureurs du printemps; et on entendait aux bornes de l'horizon quelques-uns de ces grondemens sourds qui font dire proverbialement que l'hiver se casse le cou : ce qui n'empêcha pas qu'on se mit en route pour la promenade. Cependant bientôt le ciel prit une face menaçante, les nuages s'amoncelèrent, et un orage épouvantable éclata avec tonnerre, pluie et grêle.

Chacun se sauva comme il put et où il put; M. de Borose chercha un asile sous un peuplier dont les branches inférieures, inclinées en parasol, paraissaient devoir le garantir.

Asile funeste! la pointe de l'arbre allait chercher le fluide électrique jusques dans les nuages, et la pluie, en tombant le long des branches, lui servait de conducteur. Bientôt une détonation effroyable se fit entendre; et l'infortuné

promeneur tomba mort sans avoir le temps de pousser un soupir.

Enlevé ainsi par le genre de mort que désirait César et sur lequel il n'y avait pas moyen de gloser, M. de Borose fut enterré avec les cérémonies du rituel le plus complet. Son convoi fut suivi jusqu'au cimetière du père Lachaise par une foule de gens à pied et en voiture; son éloge était dans toutes les bouches, et quand une voix amie prononça sur sa tombe une allocution touchante, il y eut écho dans le cœur de tous les assistans.

Herminie fut attérée d'un malheur si grand et si inattendu; elle n'eut pas de convulsions, elle n'eut pas de crise de nerfs, elle n'alla pas cacher sa douleur dans son lit: mais elle pleura son père avec tant d'abandon, de continuité et d'amertume, que ses amis espérèrent que l'excès même de sa douleur en deviendrait le remède, car nous ne sommes pas assez fortement trempés pour éprouver pendant long-temps un sentiment si vif.

Le temps a donc fait sur ce jeune cœur son effet immanquable; Herminie peut nommer son père sans fondre en larmes; mais elle en parle avec une piété si douce, un regret si ingénu, un amour si actuel et un accent si profond, qu'il est impossible de l'entendre et de ne pas partager son attendrissement.

Heureux celui à qui Herminie donnera le droit de l'accompagner et de porter avec elle une couronne funéraire sur la tombe de *leur* père!

Dans une chapelle latérale de l'église de...., on remarque chaque dimanche, à la messe de midi, une grande et belle jeune personne accompagnée par une dame âgée. Sa tournure est charmante, mais un voile épais cache son visage. Il faut cependant que les traits en soient connus, car on remarque tout autour de cette chapelle une foule de jeunes dévots de fraîche date, tous fort élégamment mis, et dont quelques-uns sont fort beaux garçons.

Cortége d'une Héritière.

146. — Passant un jour de la rue de la Paix à la place Vendôme, je fus arrêté par le cortège de la plus riche héritière de Paris, pour lors à marier et revenant du bois de Boulogne.

Il était composé comme il suit :

1° La belle, objet de tous les vœux, montée sur un très-beau cheval bai, qu'elle maniait avec adresse : amazone bleu à longue queue, chapeau noir à plumes blanches ;

2° Son tuteur, marchant à côté d'elle, avec la physionomie grave et le maintien important attaché à ses fonctions ;

3° Groupe de douze ou quinze poursuivans, cherchant tous à se faire distinguer, qui par son empressement, qui par son adresse hippiatrique, qui par sa mélancolie ;

4° Un *en cas* magnifiquement atelé, pour servir en cas de pluie ou de fatigue : cocher corpulent, jockey pas plus gros que le poing.

5° Domestiques à cheval, de toutes les livrées, en grand nombre et pêle-mêle.

Ils passèrent.... et je continuai de méditer.

MÉDITATION XXX.

BOUQUET.

Mythologie gastronomique.

147. — Gastéréa est la dixième muse; elle préside aux jouissances du goût.

Elle pourrait prétendre à l'empire de l'univers, car l'univers n'est rien sans la vie : et tout ce qui vit se nourrit.

Elle se plaît particulièrement sur les coteaux où la vigne fleurit, sur ceux que l'oranger parfume, dans les bosquets où la truffe s'élabore, dans les pays abondans en gibier et en fruits.

Quand elle daigne se montrer, elle apparaît sous la figure d'une jeune fille : sa ceinture est couleur de feu; ses cheveux sont noirs,

ses yeux bleu d'azur, et ses formes pleines de grâces; belle comme Vénus, elle est surtout souverainement jolie.

Elle se montre rarement aux mortels; mais sa statue les console de son invisibilité. Un seul sculpteur a été admis à contempler tant de charmes; et tel a été le succès de cet artiste aimé des dieux, que, quiconque voit son ouvrage, croit y reconnaître les traits de la femme qu'il a le plus aimée.

De tous les lieux où Gastéréa a des autels, celui qu'elle préfère est cette ville, reine du monde, qui emprisonne la Seine entre les marbres de ses palais.

Son temple est bâti sur cette montagne célèbre à laquelle Mars a donné son nom; il est posé sur un socle immense de marbre blanc sur lequel on monte de tous côtés par cent marches.

C'est dans ce bloc révéré que sont percés ces souterrains mystérieux où l'art interroge la nature et la soumet à ses lois.

C'est là que l'air, l'eau, le fer et le feu, mis en action par des mains habiles, divisent, réunissent, triturent, amalgament, et produisent des effets dont le vulgaire ne connaît pas la cause.

C'est de là enfin que s'échappent, à des époques déterminées, ces recettes merveilleuses dont les auteurs aiment à rester inconnus; parce que leur bonheur est dans leur conscience, et que leur récompense consiste à savoir qu'ils ont reculé les bornes de la science et procuré aux hommes des jouissances nouvelles.

Le temple, monument unique d'architecture simple et majestueuse, est supporté par quatre cents colonnes de jaspe oriental et éclairé par un dôme qui imite la voûte des cieux.

Nous n'entrerons pas dans le détail des merveilles que cet édifice renferme; il suffira de dire que les sculptures qui en ornent les frontons, ainsi que les bas-reliefs qui en décorent

l'enceinte, sont consacrés à la mémoire des hommes qui ont bien mérité de leurs semblables par des inventions utiles, telles que l'application du feu aux besoins de la vie, l'invention de la charrue, et autres pareilles.

Bien loin du dôme et dans le sanctuaire, on voit la statue de la déesse; elle a la main gauche appuyée sur un fourneau, et tient de la droite la production la plus chère à ses adorateurs.

Le baldaquin de cristal qui la couvre est soutenu par huit colonnes de même matière; et ces colonnes, continuellement inondées de flamme électrique, répandent dans le lieu saint une clarté qui a quelque chose de divin.

Le culte de la déesse est simple: chaque jour, au lever du soleil, ses prêtres viennent enlever la couronne de fleurs qui orne sa statue, en placent une nouvelle, et chantent en chœur un des hymnes nombreux par lesquels la poésie a célébré les biens dont l'immortelle comble le genre humain.

Ces prêtres sont au nombre de douze, présidés par le plus âgé ; ils sont choisis parmi les plus savans ; et les plus beaux, toutes choses égales, obtiennent la préférence. Leur âge est celui de la maturité ; ils sont sujets à la vieillesse, mais jamais à la caducité : l'air qu'ils respirent dans le temple les en défend.

Les fêtes de la déesse égalent le nombre des jours de l'année, car elle ne cesse jamais de verser ses bienfaits ; mais parmi ces jours, il en est un qui lui est spécialement consacré : c'est le VINGT-UN-SEPTEMBRE, appelé *le grand halel gastronomique*.

En ce jour solennel, la ville reine est, dès le matin, environnée d'un nuage d'encens ; le peuple, couronné de fleurs, parcourt les rues en chantant les louanges de la déesse ; les citoyens s'appellent par les titres de la plus aimable parenté ; tous les cœurs sont émus des plus doux sentimens ; l'atmosphère se charge de sympathie et propage partout l'amour et l'amitié.

Une partie de la journée se passe dans ces épanchemens ; et à l'heure déterminée par l'usage, la foule se porte vers le temple où doit se célébrer le banquet sacré.

Dans le sanctuaire, aux pieds de la statue, s'élève une table destinée au collége des prêtres. Une autre table de douze cents couverts a été préparée, sous le dôme, pour des convives des deux sexes. Tous les arts ont concouru à l'ornement de ces tables solennelles : rien de si élégant ne parut jamais dans le palais des rois.

Les prêtres arrivent d'un pas grave et d'un air préparé : ils sont vêtus d'une tunique blanche de laine de cachemire ; une broderie incarnat en orne les bords, et une ceinture de même couleur en ramasse les plis ; leur physionomie annonce la santé et la bienveillance ; ils s'asseyent, après s'être réciproquement salués.

Déjà des serviteurs vêtus de fin lin, ont placé les mets devant eux : ce ne sont point des pré-

parations communes faites pour apaiser des besoins vulgaires ; rien n'est servi sur cette table auguste qui n'en ait été jugé digne et qui ne tienne à la sphère transcendante, tant par le choix de la matière, que par la profondeur du travail.

Les vénérables consommateurs sont au-dessus de leurs fonctions : leur conversation paisible et substantielle roule sur les merveilles de la création et la puissance de l'art ; ils mangent avec lenteur et savourent avec énergie ; le mouvement imprimé à leur mâchoire a quelque choses de moelleux : on dirait que chaque coup de dent a un accent particulier ; et s'il leur arrive de promener la langue sur leurs lèvres vernissées, l'auteur des mets en consommation en acquiert une gloire immortelle.

Les boissons qui se succèdent par intervalles, sont dignes de ce banquet : elles sont versées par douze jeunes filles choisies, pour ce jour seulement, par un comité de peintres et de sculpteurs ; elles sont vêtues à l'athénienne,

costume heureux, qui favorise la beauté sans alarmer la pudeur.

Les prêtres de la déesses n'affectent point de détourner des regards hypocrites, tandis que de jolies mains font couler pour eux les délices des deux mondes; mais, tout en admirant le plus bel ouvrage du Créateur, la retenue de la sagesse ne cesse pas de siéger sur leur front : la manière dont ils remercient, dont ils boivent, exprime ce double sentiment.

Autour de cette table mystérieuse, on voit circuler des rois, des princes, et d'illustres étrangers, arrivés exprès de toutes les parties du monde; ils marchent en silence et observent avec attention; ils sont venus pour s'instruire dans le grand art de bien manger, art difficile, et que des peuples entiers ignorent encore.

Pendant que ces choses se passent dans le sanctuaire, une hilarité générale et brillante anime les convives placés autour de la table du dôme.

Cette gaîté est due surtout à ce qu'aucun

d'entr'eux n'est placé à côté de la femme à laquelle il a déjà tout dit. Ainsi l'a voulu la déesse.

A cette table immense ont été appelés, par choix, les savans des deux sexes qui ont enrichi l'art par leurs découvertes, les maîtres de maison qui remplissent avec tant de grâce les devoirs de l'hospitalité française, les savans cosmopolites, à qui la société doit des importations utiles ou agréables, et ces hommes miséricordieux qui nourrissent le pauvre des dépouilles opimes de leur superflu.

Le centre en est évidé et laisse un grand espace qui est occupé par une foule de prosecteurs et de distributeurs, qui offrent et voiturent des parties les plus éloignées tout ce que les convives peuvent désirer.

Là se trouve placé avec avantage tout ce que la nature, dans sa prodigalité, a créé pour la nourriture de l'homme. Ces trésors sont centuplés, non seulement par leur association, mais encore par les métamorphoses que l'art leur a fait subir. Cet enchanteur a réuni les

deux mondes, confondu les règnes, et rapproché les distances; le parfum qui s'élève de ces préparations savantes embaume l'air et le remplit de gaz excitateurs.

Cependant de jeunes garçons, aussi beaux que bien vêtus, parcourent le cercle extérieur, et présentent incessamment des coupes remplies de vins délicieux qui ont, tantôt l'éclat du rubis, tantôt la couleur plus modeste de la topaze.

De temps en temps, d'habiles musiciens, placés dans les galeries du dôme, font retentir le temple des accens mélodieux d'une harmonie aussi simple que savante.

Alors les têtes s'élèvent, l'attention est entraînée; et pendant ces courts intervalles, toutes les conversations sont suspendues; mais elles recommencent bientôt avec plus de charme; il semble que ce nouveau présent des dieux ait donné à l'imagination plus de fraîcheur, et à tous les cœurs plus d'abandon.

Lorsque le plaisir de la table a rempli le

temps qui lui est assigné, le collége des prêtres s'avance sur le bord de l'enceinte; ils viennent prendre part au banquet, se mêler avec les convives, et boire avec eux le moka que le législateur de l'Orient permet à ses disciples. La liqueur embaumée fume dans des vases rehaussés d'or; et les belles acolytes du sanctuaire parcourent l'assemblée pour distribuer le sucre qui en adoucit l'amertume. Elles sont charmantes: et cependant, telle est l'influence de l'air qu'on respire dans le temple de Gastéréa, qu'aucun cœur de femme ne s'ouvre à la jalousie.

Enfin le doyen des prêtres entonne l'hymne de reconnaissance; toutes les voix s'y joignent; les instrumens s'y confondent; cet hommage des cœurs s'élève vers le ciel, et le service est fini.

Alors seulement commence le banquet populaire, car il n'est point de véritable fête quand le peuple ne jouit pas.

Des tables dont l'œil n'aperçoit pas la fin sont

dressées dans toutes les rues, sur toutes les places, au devant de tous les palais. On s'assied où on se trouve; le hasard rapproche les rangs, les âges, les quartiers; toutes les mains se rencontrent et se serrent avec cordialité : on ne voit que des visages contens.

Quoique la grande ville ne soit alors qu'un immense réfectoire, la générosité des particuliers assure l'abondance, tandis qu'un gouvernement paternel veille, avec sollicitude, pour le maintien de l'ordre, et pour que les dernières limites de la sobriété ne soient pas outrepassées.

Bientôt une musique vive et animée se fait entendre; elle annonce la danse, cet exercice aimé de la jeunesse.

Des salles immenses, des estrades élastiques qui ont été préparées, et des rafraîchissemens de toute espèce ne manqueront pas.

On y court en foule, les uns pour agir, les autres pour encourager et comme simples spectateurs. On rit en voyant quelques vieillards

animés d'un feu passager, offrir à la beauté un hommage éphémère; mais le culte de la déesse et la solennité du jour excusent tout.

Pendant long-temps ce plaisir se soutient; l'allégresse est générale, le mouvement universel, et on entend avec peine la dernière heure annoncer le repos. Cependant personne ne résiste à cet appel; tout s'est passé avec décence; chacun se retire content de sa journée, et se couche plein d'espoir dans les événemens d'une année qui a commencé sous d'aussi heureux auspices.

PHYSIOLOGIE DU GOÛT.

SECONDE PARTIE.

TRANSITION.

Si on m'a lu jusqu'ici avec cette attention que j'ai cherché à faire naître et à soutenir, on a dû voir qu'en écrivant, j'ai eu un double but que je n'ai jamais perdu de vue : le premier a été de poser les bases théoriques de la *gastronomie*, afin qu'elle puisse se placer, parmi les sciences, au rang qui lui est incontestablement dû ; le second, de définir avec précision ce qu'on doit entendre par *gourmandise*, et de séparer pour toujours cette qualité sociale de la gloutonnerie et de l'intempérance avec lesquelles on l'a si mal à propos confondue.

Cet équivoque a été introduit par des moralistes intolérans qui, trompés par un zèle outré, ont voulu voir des excès là où il n'y avait qu'une jouissance bien entendue: car les trésors de la création ne sont pas faits pour qu'on les foule aux pieds. Il a été ensuite propagé par des grammairiens insociables, qui définissaient en aveugles, et juraient *in verba magistri*.

Il est temps qu'une pareille erreur finisse, car maintenant tout le monde s'entend ; ce qui est si vrai, qu'en même temps qu'il n'est personne qui n'avoue une petite teinte de gourmandise et ne s'en fasse gloire, il n'en est aucune qui ne prît à grosse injure l'accusation de gloutonnerie, de voracité ou d'intempérance.

Sur ces deux points cardinaux, il

me semble que ce que j'ai écrit jusqu'à présent équivaut à démonstration, et doit suffire pour persuader tous ceux qui ne se refusent pas à la conviction. Je pourrais donc quitter la plume et regarder comme finie la tâche que je me suis imposée : mais en approfondissant des sujets qui touchent à tout, il m'est revenu dans la mémoire beaucoup de choses qui m'ont paru bonnes à écrire, des anecdotes certainement inédites, de bons mots nés sous mes yeux, quelques recettes de haute distinction, et autre hors-d'œuvre pareils.

Semés dans la partie théorique, ils en eussent rompu l'ensemble; réunis, j'espère qu'ils seront lus avec plaisir, parce que, tout en s'amusant, on pourra y trouver quelques vérités ex-

périmentales et des développemens utiles.

Il faut bien aussi, comme je l'ai annoncé, que je fasse pour moi un peu de cette biographie qui ne donne lieu ni à discussion, ni à commentaires. J'ai cherché la récompense de mon travail dans cette partie où je me retrouve avec mes amis. C'est surtout quand l'existence est prête à nous échapper que le *moi* nous devient cher, et les amis en font nécessairement partie.

Cependant, en relisant les endroits qui me sont personnels, je ne dissimulerai pas que j'ai eu quelques mouvemens d'inquiétude.

Ce malaise provenait de mes dernières, tout-à-fait dernières lectures, et des gloses qu'on a faites sur des mé-

moires qui sont dans les mains de tout le monde.

J'ai craint que quelque malin, qui aura mal digéré et mal dormi, ne vienne à dire ; « Mais voilà un pro-
» fesseur qui ne se dit pas d'injures !
» Voilà un professeur qui se fait sans
» cesse des complimens ! Voilà un pro-
» fesseur qui............. ! Voilà un pro-
» fesseur que........... !

A quoi je réponds d'avance, en me mettant en garde, que celui qui ne dit de mal de personne a bien le droit de se traiter avec quelque indulgence ; et que je ne vois pas par quelle raison je serais exclus de ma propre bienveillance, moi qui ai toujours été étranger aux sentimens haineux.

Après cette réponse, bien fondée en réalité, je crois pouvoir être tran-

quille, bien abrité dans mon manteau de philosophe; et ceux qui insisteront, je les déclare mauvais coucheurs. *Mauvais coucheurs !* Injure nouvelle, et pour laquelle je veux prendre un brevet d'invention, parce que, le premier, j'ai découvert qu'elle contient en soi une véritable excommunication.

VARIÉTÉS.

N° 1er

L'Omelette du Curé.

Tout le monde sait que madame R****** a occupé, pendant vingt ans, sans contradiction, le trône de la beauté à Paris. On sait aussi qu'elle est extrêmement charitable, et qu'à une certaine époque, elle prenait un intérêt dans la plupart des entreprises qui avaient pour but de soulager la misère, quelquefois plus poignante dans la capitale que partout ailleurs (*).

(*) Ceux-là surtout sont à plaindre, dont les besoins sont ignorés, car il faut rendre justice aux Parisiens, et dire qu'ils sont charitables et aumôniers. Je faisais,

Ayant à conférer à ce sujet avec M. le curé de.........., elle se rendit chez lui vers les cinq heures de l'après-midi, et fut fort étonnée de le trouver déjà à table.

La chère habitante de la rue du Montblanc croyait que tout le monde, à Paris, dînait à six heures, et ne savait pas que les ecclésiastiques commencent en général de bonne heure, parce qu'il en est beaucoup qui font le soir une légère collation.

Madame R****** voulait se retirer ; mais le curé la retint, soit parce que l'affaire dont ils avaient à causer n'était pas de nature à l'empêcher de dîner, soit parce qu'une jolie femme

---

en l'an X, une petite pension hebdomadaire à une vieille religieuse, qui gissait, à un sizième étage, paralysée de la moitié du corps. Cette brave fille recevait assez de la bienfaisance des voisins pour vivre à peu près confortablement, et pour nourrir une sœur converse qui s'était attachée à son sort.

n'est jamais un trouble-fête pour qui que ce soit, ou bien enfin parce qu'il vint à s'apercevoir qu'il ne lui manquait qu'un interlocuteur pour faire de son salon un vrai élysée gastronomique.

Effectivement, le couvert était mis avec une propreté remarquable; un vin vieux étincelait dans un flacon de cristal; la porcelaine blanche était de premier choix; les plats, tenus chauds par l'eau bouillante; et une bonne, à la fois canonique et bien mise, était là prête à recevoir les ordres.

Le repas était limitrophe entre la frugalité et la recherche. Un potage au coulis d'écrevisses venait d'être enlevé, et on voyait sur la table une truite saumonée, une omelette et une salade.

« Mon dîner vous apprend ce que vous ne » savez peut-être pas, dit le pasteur en sou- » riant; c'est aujourd'hui jour maigre suivant les » lois de l'église. » Notre amie s'inclina en signe d'assentiment; mais des mémoires particuliers

assurent qu'elle rougit un peu, ce qui n'empêcha pas le curé de manger.

L'exécution avait commencé par la truite, dont la partie supérieure était en consommation; la sauce indiquait une main habile, et une satisfaction intérieure paraissait sur le front du pasteur.

Après ce premier plat, il attaqua l'omelette, qui était ronde, ventrue, et cuite à point.

Au premier coup de la cuiller, la panse laissa échapper un jus lié qui flattait à la fois la vue et l'odorat; le plat en paraissait plein, et la chère Juliette avouait que l'eau lui en était venue à la bouche.

Ce mouvement sympathique n'échappa pas au curé, accoutumé à surveiller les passions des hommes : et ayant l'air de répondre à une question que madame R****** s'était bien gardée de faire : « C'est une omelette au thon, » dit-il; ma cuisinière les entend à merveille, » et peu de gens y goûtent sans m'en faire com» pliment. — Je n'en suis pas étonnée, répondit

» l'habitante de la Chaussée-d'Antin ; et jamais
» omelette si appétissante ne parut sur nos ta-
» bles mondaines. »

La salade survint. (J'en recommande l'usage à tous ceux qui ont confiance en moi; la salade rafraîchit sans affaiblir, et conforte sans irriter : j'ai coutume de dire qu'elle rajeunit.)

Le dîner n'interrompit pas la conversation. On causa de l'affaire qui avait occasionné la visite, de la guerre qui alors faisait rage, des affaires du temps, des espérances de l'église, et autres propos de table qui font passer un mauvais dîner et en embellissent un bon.

Le dessert vint en son lieu; il consistait en un fromage de Semoncel, trois pommes de Calville et un pot de confitures.

Enfin, la bonne approcha une petite table ronde, telle qu'on en avait autrefois et qu'on nommait *guéridon*, sur laquelle elle posa une tasse de moka bien limpide, bien chaud, et dont l'arôme remplit l'appartement.

Après l'avoir siroté (*siped*), le curé dit ses

grâces, et ajouta en se levant : « Je ne prends » jamais de liqueurs fortes ; c'est un superflu » que j'offre toujours à mes convives, mais » dont je ne fais aucun usage personnel. Je me » réserve ainsi un secours pour l'extrême vieil- » lesse, si Dieu me fait la grâce d'y parvenir. »

Pendant que ces choses se passaient, le temps avait couru ; six heures arrivaient ; madame R****** se hâta donc de remonter en voiture, car elle avait ce jour-là à dîner quelques amis, dont je faisais partie. Elle arriva tard, *suivant sa coutume ;* mais enfin elle arriva, encore tout émue de ce qu'elle avait vu et flairé.

Il ne fut question, pendant tout le repas, que du menu du curé et surtout de son omelette au thon.

Madame R****** eut soin de la louer sous les divers rapports de la taille, de la rondeur, de la tournure ; et toutes ces données étant certaines, il fut unanimement conclu qu'elle devait être excellente. C'était une véritable équation sensuelle que chacun fit à sa manière.

Le sujet de conversation épuisé, on passa à d'autres, et on n'y pensa plus. Quant à moi, propagateur de vérités utiles, je crus devoir tirer de l'obscurité une préparation que je crois aussi saine qu'agréable. Je chargeai mon maître-queux de s'en procurer la recette avec les détails les plus minutieux ; et je la donne d'autant plus volontiers aux amateurs, que je ne l'ai trouvée dans aucun dispensaire.

Préparation de l'Omelette au thon.

Prenez, pour six personnes, deux laitances de carpes bien lavées, que vous ferez blanchir, en les plongeant, pendant cinq minutes, dans l'eau déjà bouillante et légèrement salée.

Ayez pareillement, gros comme un œuf de poule, de thon nouveau, auquel vous joindrez une petite échalotte déjà coupée en atômes.

Hachez ensemble les laitances et le thon, de manière à les bien mêler, et jetez le tout dans une casserole avec un morceau suffisant de très-bon beurre, pour l'y sauter jusqu'à ce

que le beurre soit fondu. C'est là ce qui constitue la spécialité de l'omelette.

Prenez encore un second morceau de beurre à discrétion, mariez-le avec du persil et de la ciboulette; mettez-le dans un plat pisciforme destiné à recevoir l'omelette; arrosez-le d'un jus de citron, et posez-le sur la cendre chaude.

Battez ensuite douze œufs (les plus frais sont les meilleurs); le sauté de laitance et de thon y sera versé et agité de manière que le mélange soit bien fait.

Confectionnez ensuite l'omelette à la manière ordinaire; et tâchez qu'elle soit alongée, épaisse et mollette. Étalez-la avec adresse sur le plat que vous avez préparé pour la recevoir: et servez pour être mangé de suite.

Ce mets doit être réservé pour les déjeûners fins, pour les réunions d'amateurs où on sait ce qu'on fait et où l'on mange posément; qu'on l'arrose surtout de bon vin vieux, et on verra merveilles.

Notes théoriques pour les Préparations.

1° On doit sauter les laitances et le thon sans les faire bouillir, afin qu'ils ne durcissent pas; ce qui les empêcherait de se bien mêler avec les œufs.

2° Le plat doit être creux, afin que la sauce se concentre et puisse être servie à la cuiller.

3° Le plat doit être légèrement chauffé; car s'il était froid, la porcelaine soustrairait tout le calorique de l'omelette, et il ne lui en resterait plus assez pour fondre la maître-d'hôtel sur laquelle elle est assise.

N° 2.

Les Œufs au jus.

Je voyageais un jour avec deux dames que je conduisais à Melun.

Nous n'étions pas partis très-matin, et nous arrivâmes à Montgeron avec un appétit qui menaçait de tout détruire.

Menaces vaines ! l'auberge où nous descendîmes, quoique d'assez bonne apparence, était dépourvue de provisions ; trois diligences et deux chaises de poste avaient passé, et, semblables aux sauterelles d'Egypte, avaient tout dévoré.

Ainsi disait le chef.

Cependant je voyais tourner une broche chargée d'un gigot tout-à-fait comme il faut et sur lequel les dames, par habitude, jetaient des regards très-coquets.

Hélas! elles s'adressaient mal; le gigot appartenait à trois Anglais qui l'avaient apporté, et l'attendaient sans impatience en buvant du Champagne. (*Pratting over a bottle of Champain.*)

« Mais du moins, dis-je d'un air moitié » chagrin et moitié suppliant, ne pourriez-vous » pas nous brouiller ces œufs dans le jus de ce » gigot? Avec ces œufs et une tasse de café à » la crême, nous nous résignerons. — Oh! très- » volontiers, répondit le chef; le jus nous ap- » partient de droit public; et je vais de suite » faire votre affaire. » Sur quoi il se mit à casser les œufs avec précaution.

Quand je le vis occupé, je m'approchai du feu; et tirant de ma poche un couteau de voyage, je fis au gigot défendu une douzaine de profondes blessures, par lesquelles le jus dut s'écouler jusqu'à la dernière goutte.

A cette première opération, je joignis l'attention d'assister à la concoction des œufs, de peur qu'il ne fût fait quelque distraction à notre

préjudice. Quand ils furent à point, je m'en emparai et les portai à l'appartement qu'on nous avait préparé.

Là, nous nous en régalâmes, et rîmes comme des fous de ce qu'en réalité nous avalions la substance du gigot, en ne laissant à nos amis les Anglais que la peine de mâcher le résidu.

N° 3.

Victoire nationale.

PENDANT mon séjour à New-York, j'allais quelquefois passer la soirée dans une espèce de café-taverne tenu par un sieur Little, chez qui on trouvait le matin de la soupe à la tortue, et le soir tous les rafraîchissemens d'usage aux États Unis.

J'y conduisais le plus souvent le vicomte de la Massue et Jean-Rodolphe Fehr, ancien courtier de commerce à Marseille, l'un et l'autre émigrés comme moi; je les régalais d'un *welch rabbet* (*) que nous arrosions d'ale ou de cidre;

(*) Les Anglais appellent épigrammatiquement *welch rabbet* (lapin gallois) un morceau de fromage grillé sur une tranche de pain. Certes, cette préparation n'est pas si substantielle qu'un lapin, mais elle invite à boire,

et la soirée se passait tout doucement à parler de nos malheurs, de nos plaisirs et de nos espérances.

Là je fis connaissance avec M. Wilkinson, planteur à la Jamaïque, et avec un homme qui était sans doute un de ses amis, car il ne le quittait jamais. Ce dernier, dont je n'ai jamais su le nom, était un des hommes les plus extraordinaires que j'aie rencontrés : il avait le visage carré, les yeux vifs, et paraissait tout examiner avec attention, mais il ne parlait jamais, et ses traits étaient immobiles comme ceux d'un aveugle. Seulement, quand il entendait une saillie, ou un trait comique, son visage s'épanouissait, ses yeux se fermaient, et ouvrant une bouche aussi large que le pavillon d'un cor, il en faisant faisait sortir un son prolongé, qui tenait à la fois du rire et du hennissement appelé en anglais *horse laugh ;* après

---

fait trouver le vin bon, et tient fort bien sa place au dessert en petit comité.

quoi tout rentrait dans l'ordre, et il retombait dans sa taciturnité habituelle : c'était l'effet et la durée de l'éclair qui déchire la nue. Quant à M. Wilkinson, qui paraissait âgé d'environ cinquante ans, il avait les manières et tout l'extérieur d'un homme comme il faut (*of a gentleman*).

Ces deux Anglais paraissaient faire cas de notre société et avaient déjà partagé plusieurs fois, de fort bonne grâce, la collation frugale que j'offrais à mes amis, lorsqu'un soir M. Wilkinson me prit à part et me déclara l'intention où il était de nous engager tous trois à dîner.

Je remerciai ; et me croyant suffisamment fondé de pouvoir dans une affaire où j'étais évidemment la partie principale, j'acceptai pour tous, et l'invitation resta fixée au surlendemain à trois heures.

La soirée se passa comme à l'ordinaire; mais au moment où je me retirais, le garçon de salle (*waiter*) me prit à part et m'apprit que les Jamaïcains avaient commandé un bon re-

pas, qu'ils avaient donné des ordres pour que les liquides fussent soignés, parce qu'ils regardaient leur invitation comme un défi à qui boirait le mieux, et que l'homme à la grande bouche avait dit qu'il espérait bien qu'à lui seul il mettrait les Français sous la table.

Cette nouvelle m'aurait fait rejeter le banquet offert, si je l'avais pu avec honneur, car j'ai toujours fui de pareilles orgies; mais la chose était impossible. Les Anglais auraient été crier partout que nous n'avions pas osé nous présenter au combat, que leur présence seule avait suffi pour nous faire reculer; et, quoique bien instruits du danger, nous suivîmes la maxime du maréchal de Saxe : le vin était tiré, nous nous préparâmes à le boire.

Je n'étais pas sans quelques soucis; mais en vérité ces soucis ne m'avaient pas pour objet.

Je regardais comme certain qu'étant à la fois plus jeune, plus grand et plus vigoureux que nos amphytrions, ma constitution, vierge

d'excès bachiques, triompherait facilement de deux Anglais probablement usés par l'excès des liqueurs spiritueuses.

Sans doute, resté seul au milieu des quatre autres renversés, on m'aurait bien proclamé vainqueur; mais cette victoire, qui m'aurait été personnelle, aurait été singulièrement affaiblie par la chute de mes deux compatriotes, qu'on aurait emportés avec les vaincus, dans l'état hideux qui suit une pareille défaite. Je désirais leur éviter cet affront; en un mot, je voulais le triomphe de la nation et non celui de l'individu. En conséquence, je rassemblai chez moi Fehr et la Massue, et leur fis une allocution sévère et formelle pour leur annoncer mes craintes; je leur recommandai de boire à petits coups autant que possible, d'en esquiver quelques-uns pendant que j'attirerais l'attention de mes antagonistes, et surtout de manger doucement, et de conserver un peu d'appétit pendant toute la séance, parce que les alimens mêlés aux boissons en tempèrent l'ardeur et

les empêchent de se porter au cerveau avec tant de violence; enfin, nous partageâmes une assiette d'amandes amères dont j'avais entendu vanter la propriété pour modérer les fumées du vin.

Ainsi armés au physique et au moral, nous nous rendîmes chez Little, où nous trouvâmes les Jamaïcains, et bientôt après le dîner fut servi. Il consistait en une énorme pièce de *rost-beef*, un dindon cuit dans son jus, des racines bouillies, une salade de choux crus, et une tarte aux confitures.

On but à la française, c'est-à-dire que le vin fut servi dès le commencement : c'était du fort bon clairet, qui était alors à bien meilleur marché qu'en France, parce qu'il en était arrivé successivement plusieurs cargaisons dont les dernières s'étaient très-mal vendues.

M. Wilkinson faisait ses honneurs à merveille, nous invitant à manger et nous donnant l'exemple; son ami paraissait abîmé dans son

assiette, ne disait mot, regardait de côté, et riait du coin des lèvres.

Pour moi, j'étais charmé de mes deux acolytes. La Massue, quoique doué d'un assez vaste appétit, ménageait ses morceaux comme une petite-maîtresse; et Fehr escamotait de temps en temps quelques verres de vin qu'il faisait passer avec adresse dans un pot à bière qui était au bout de la table. De mon côté, je tenais rondement tête aux deux Anglais; et plus le repas avançait, plus je me sentais plein de confiance.

Après le clairet vint le Porto, après le Porto le Madère, auquel nous nous tînmes long-temps.

Le dessert était arrivé composé de beurre, de fromage, de noix de coco et d'ycory. Ce fut alors le moment des toasts; et nous bûmes amplement au pouvoir des rois, à la liberté des peuples et à la beauté des dames; nous portâmes, avec M. Wilkinson, la santé de sa fille Mariah, qu'il nous assura être la plus belle personne de toute l'île de la Jamaïque.

Après le vin, arrivèrent les *spirits*, c'est-à-dire le rhum et les eaux-de-vie de vin, de grains et de framboises; avec les spirits, les chansons: et je vis qu'il allait faire chaud. Je craignais les spirits; je les éludai en demandant du punch; et Little lui-même nous en apporta un bowl, sans doute préparé d'avance, qui aurait suffi pour quarante personnes. Nous n'avons point en France de vases de cette dimension.

Cette vue me rendit le courage; je mangeai cinq à six rôties d'un beurre extrêmement frais, et je sentis renaître mes forces. Alors je jetai un coup d'œil scrutateur sur tout ce qui m'environnait, car je commençais à être inquiet sur la manière dont tout cela finirait. Mes deux amis me parurent assez frais; ils buvaient en épluchant des noix d'ycory. M. Wilkinson avait la face rouge-cramoisi, ses yeux étaient troubles, il paraissait affaissé; son ami gardait le silence, mais sa tête fumait comme une chaudière bouillante, et sa bouche im-

mense s'était formée en cul de poule. Je vis bien que la catastrophe approchait.

Effectivement, M. Wilkinson s'étant réveillé comme en sursaut, se leva et entonna d'une voix assez forte l'air national *Rule Britannia;* mais il ne put jamais aller plus loin, ses forces le trahirent, il se laissa retomber sur sa chaise, et de là coula sous la table. Son ami le voyant en cet état, laissa échapper un de ses plus bruyans ricannemens, et s'étant baissé pour l'aider, tomba à côté de lui.

Il est impossible d'exprimer la satisfaction que me causa ce brusque dénouement et le poids dont il me débarrassa. Je me hâtai de sonner, Little monta; et après lui avoir adressé la phrase officielle : « Voyez à ce que ces gentlemen soient convenablement soignés, » nous bûmes avec lui un dernier verre de punch à leur santé. Bientôt le *waiter* arriva, aidé de ses sous-ordres, et ils s'emparèrent des vaincus, qu'ils transportèrent chez eux, les pieds les premiers, suivant la règle *the feet fore-*

most (*), l'ami gardant une immobilité absolue, et M. Wilkinson essayant toujours de chanter l'air *Rule Britannia.*

Le lendemain, les journaux de New-York, qui furent ensuite successivement copiés par tous ceux de l'Union, racontèrent avec assez d'exactitude ce qui s'était passé; et ayant ajouté que les deux Anglais avaient été malades des suites de cette aventure, j'allai les voir. Je trouvai l'ami tout stupéfié par les suites d'une forte indigestion, et M. Wilkinson retenu sur sa chaise par un accès de goutte que notre lutte bachique avait probablement réveillée. Il parut sensible à cette attention et me dit entre autres choses : « Oh! dear sir, you are very good com» pany indeed, but too hard a drinker for us (*). »

(*) On se sert, en anglais, de cette expression, pour désigner ceux qu'on emporte morts ou ivres.

(*) Mon cher monsieur, vous êtes en vérité de très-bonne compagnie, mais vous êtes trop fort buveur pour nous.

N° 4.

Les Ablutions.

J'ai écrit que le vomitoire des Romains répugnait à la délicatesse de nos mœurs ; j'ai peur d'avoir en cela commis une imprudence, et d'être obligé de chanter la palinodie.

Je m'explique.

Il y a à peu près quarante ans que quelques personnes de la haute société, presque toujours des dames, avaient coutume de se rincer la bouche après le repas.

A cet effet, au moment où elles quittaient la table, elles tournaient le dos à la compagnie ; un laquais leur présentait un verre d'eau ; elles en prenaient une gorgée qu'elles rejetaient bien vîte dans la soucoupe ; le valet emportait le tout, et l'opération était à peu près inaperçue par la manière dont elle se faisait.

Nous avons changé tout cela.

Dans la maison où l'on se pique des plus beaux usages, des domestiques, vers la fin du dessert, distribuent aux convives des bowls plein d'eau froide au milieu desquels se trouve un gobelet d'eau chaude. Là, en présence les uns des autres, on plonge les doigts dans l'eau froide pour avoir l'air de les laver et on avale l'eau chaude, dont on se gargarise avec bruit et qu'on vomit dans le gobelet ou dans le bowl.

Je ne suis pas le seul qui se soit élevé contre cette innovation également inutile, indécente et dégoûtante.

Inutile, car chez tous ceux qui savent manger, la bouche est propre à la fin du repas ; elle s'est nettoyée soit par le fruit soit par les derniers verres qu'cn a coutume de boire au dessert. Quant aux mains, on ne doit pas s'en servir de manière à les salir ; et d'ailleurs chacun n'a-t-il pas une serviette pour les essuyer.

Indécente, car il est de principe généralement reconnu que toute ablution doit se cacher dans le secret de la toilette.

Innovation *dégoûtante* surtout, car la bouche la plus jolie et la plus fraîche perd tous ses charmes quand elle usurpe les fonctions des organes évacuateurs ; que sera-ce donc si cette bouche n'est ni jolie ni fraîche ? Mais que dire de ces échancrures énormes qui s'évident pour montrer des abîmes qu'on croirait sans fond, si on n'y découvrait des pics informes que le temps a corrodés ? *Proh pudor!*

Telle est la position ridicule où nous a placés une affectation de propreté prétentieuse qui n'est ni dans nos goûts, ni dans nos mœurs.

Quand on a une fois passé certaines limites, on ne sait plus où l'on s'arrêtera ; et je ne puis dire quelles purification on ne nous imposera pas.

Depuis l'apparition officielle de ces bowls innovés, je me désole jour et nuit. Nouveau Jé-

rémie, je déplore les aberrations de la mode; et trop instruit par mes voyages, je n'entre plus dans un salon sans trembler d'y rencontrer l'abominable chamber-pot (*).

(*) On sait qu'il existe ou qu'il existait, il y a peu d'années, en Angleterre, des salles à manger où l'on pouvait faire son petit tour sans sortir de l'appartement : facilité étrange, mais qui avait un peu moins d'inconvéniens dans un pays où les dames se retirent aussitôt que les hommes commencent à boire du vin.

N° 5.

Mystification du Professeur et Défaite d'un Général.

Il y a quelques années que les journaux nous annoncèrent la découverte d'un nouveau parfum : celui de l'*hemerocalis*, plante bulbeuse qui a effectivement une odeur fort agréable ressemblant assez à celle du jasmin.

Je suis fort curieux et passablement musard, et ces deux causes combinées me poussèrent jusqu'au faubourg St.-Germain où je devais trouver le parfum, charme des narines, comme disent les Turcs.

Là, je reçus l'accueil dû à un amateur; et on tira pour moi du tabernacle d'une pharmacie très-bien garnie, une petite boîte bien enveloppée et paraissant contenir deux onces

de la précieuse cristallisation : politesse que je reconnus par le délaissement de trois francs, suivant les règles de compensation dont M. Azaïs aggrandit chaque jour la sphère et les principes.

Un étourdi aurait sur-le-champ déployé, ouvert, flairé et dégusté. Un professeur agit différemment : je pensai qu'en pareil cas le retirement était indiqué; je me rendis donc chez moi au pas officiel; et bientôt, calé dans mon sopha, je me préparai à éprouver une sensation nouvelle.

Je tirai de ma poche la boîte odorante et la débarrassai des langes dans lesquels elle était encore enveloppée; c'étaient trois imprimés différens, tous relatifs à l'hémérocalis, à son histoire naturelle, à sa culture, à sa fleur, et aux jouissances distinguées qu'on pouvait tirer de son parfum, soit qu'il fût concentré dans des pastilles, soit qu'il fût mêlé à des préparations d'office, soit enfin qu'il parût sur nos tables dissout dans des liqueurs alcooliques ou

mêlé à des crêmes glacées. Je lus attentivement les trois imprimés accessoires : 1° pour m'indemniser d'autant de la compensation dont j'ai parlé plus haut ; 2° pour me préparer convenablement à l'appréciation du nouveau trésor extrait du règne végétal.

J'ouvris donc, avec due révérence, la boîte que je supposais pleine de pastilles. Mais, ô surprise ! ô douleur ! j'y trouvai en premier ordre, un second exemplaire des trois imprimés que je venais de dévorer ; et, seulement comme accessoires, environ deux douzaines de ces trochiques dont la conquête m'avait fait faire le voyage du noble faubourg.

Avant tout je dégustai et je dois rendre hommage à la vérité en disant que je trouvai ces pastilles fort agréables ; mais je n'en regrettai que plus fort que, contre l'apparence extérieure, elles fussent en si petit nombre ; et véritablement, plus j'y pensais, plus je me croyais mystifié.

Je me levai donc avec l'intention de reporter

la boîte à son auteur, dût-il en retenir le prix; mais à ce mouvement, une glace me montra mes cheveux gris; je me moquai de ma vivacité et me rassis, rancune tenante; on voit qu'elle a duré long-temps.

D'ailleurs une considération particulière me retint : ils s'agissait d'un pharmacien, et il n'y avait pas quatre jours que j'avais été témoin de l'extrême imperturbabilité des membres de ce collége respectable.

C'est encore une anecdote qu'il faut que mes lecteurs connaissent. Je suis aujourd'hui (17 juin 1825) en train de conter. Dieu veuille que ce ne soit pas une calamité publique!

Or donc, j'allai un matin faire visise au général Bouvier des Éclats, mon ami et mon compatriote.

Je le trouvai, parcourant son appartement d'un air agité, et froissant dans ses mains un écrit que je pris pour une pièce de vers.

« Prenez, dit-il en me le présentant; et

» dites-moi votre avis ; vous vous y connais-
» sez. »

Je reçus le papier ; et l'ayant parcouru, je fus fort étonné de voir que c'était une note de médicamens fournis : de sorte que ce n'était point en ma qualité de poète que j'étais requis, mais comme pharmaconome.

« Ma foi, mon ami, lui dis-je en lui rendant
» sa propriété, vous connaissez l'habitude de
» la corporation que vous avez mise en œuvre ;
» les limites ont bien été peut-être un peu
» outrepassées ; mais pourquoi avez-vous un
» habit brodé, trois ordres, un chapeau à grai-
» nes d'épinards ? voilà trois circonstances ag-
» gravantes, et vous vous en tirerez mal.
» — Taisez-vous donc, me dit-il avec humeur ;
» cet état est épouvantable ; au reste, vous allez
» voir mon écorcheur, je l'ai fait appeler ; il va
» venir, et vous me soutiendrez. »

Il parlait encore quand la porte s'ouvrit : et nous vîmes entrer un homme d'environ cinquante-cinq ans, vêtu avec soin ; il avait la

taille haute, la démarche grave; et toute sa physionomie aurait eu une teinte uniforme de sévérité, si le rapport de sa bouche à ses yeux n'y avait pas introduit quelque chose de sardonique.

Il s'approcha de la cheminée, refusa de s'asseoir; et je fus témoin auditeur du dialogue suivant, que j'ai fidèlement retenu :

LE GÉNÉRAL.

Monsieur, la note que vous m'avez envoyée est un véritable compte d'apothicaire, et....

L'HOMME NOIR.

Monsieur, je ne suis point apothicaire.

LE GÉNÉRAL.

Et qu'êtes-vous donc, monsieur ?

L'HOMME NOIR.

Monsieur, je suis pharmacien.

LE GÉNÉRAL.

Eh bien, monsieur le pharmacien, votre garçon a dû vous dire.. .

L'HOMME NOIR.

Monsieur, je n'ai point de garçon.

LE GÉNÉRAL.

Qu'était donc ce jeune homme?

L'HOMME NOIR.

Monsieur, c'est un élève.

LE GÉNÉRAL.

Je voulais donc vous dire, monsieur, que vos drogues....

L'HOMME NOIR.

Monsieur, je ne vends point de drogues.

LE GÉNÉRAL.

Que vendez-vous donc, monsieur?

L'HOMME NOIR.

Monsieur, je vends des médicamens.

Là, finit la discussion; le général, honteux

d'avoir fait tant de solécismes et d'être si peu avancé dans la connaissance de la langue pharmaceutique, se troubla, oublia ce qu'il avait à dire, et paya tout ce qu'on voulut.

N° 6.

Le Plat d'Anguilles.

Il existait à Paris, rue de la Chaussée-d'Antrn, un particulier nommé Briguet, qui, ayant d'abord été cocher, puis marchand de chevaux, avait fini par faire une petite fortune.

Il était né à Talissieu ; et, ayant résolu de s'y retirer, il épousa une rentière qui avait autrefois été cuisinière chez mademoiselle Thévenin, que tout Paris a connue par son surnom d'*as de pique*.

L'occasion se présenta d'acquérir un petit domaine dans son village natal ; il en profita et vint s'y établir avec sa femme vers la fin de 1791.

Dans ces temps-là, les curés de chaque arrondissement archipresbytéral avaient coutume de se réunir une fois par mois chez chacun

d'entr'eux tour à tour, pour conférer sur les matières ecclésiastiques. On célébrait une grand'messe ; on conférait, ensuite on dînait.

Le tout s'appelait *la conférence;* et le curé chez qui elle devait avoir lieu, ne manquait pas de se préparer à l'avance pour bien et dignement recevoir ses confrères.

Or quand ce fut le tour du curé de Talissieu, il arriva qu'un de ses paroissiens lui fit cadeau d'une magnifique anguille prise dans les eaux limpides de Serans et de plus de trois pieds de longueur.

Ravi de posséder un poisson de pareille souche, le pasteur craignit que sa cuisinière ne fût pas en état d'apprêter un mets de si haute espérance : il vint donc trouver madame Briguet ; et rendant hommage à ses connaissances supérieures, il la pria d'imprimer son cachet à un plat digne d'un archevêque, et qui ferait le plus grand honneur à son dîner.

L'ouaille docile y consentit sans difficulté et avec d'autant plus de plaisir, disait-elle,

qu'il lui restait encore une petite caisse de divers assaisonnemens rares dont elle faisait usage chez son ancienne maîtresse.

Le plat d'anguilles fut confectionné avec soin et servi avec distinction. Non seulement il avait une tournure élégante, mais encore un fumet enchanteur; et quand on l'eut goûté, les expressions manquaient pour en faire l'éloge : aussi disparut-il corps et sauce jusques à la dernière particule.

Mais il arriva qu'au dessert les vénérables se sentirent émus d'une manière inaccoutumée ; et que par suite de l'influence nécessaire du physique sur le moral, les propos tournèrent à la gaillardise.

Les uns faisaient de bons contes de leurs aventures du séminaire ; d'autres raillaient leurs voisins sur quelques *on dit* de chronique scandaleuse; bref, la conversation s'établit et se maintint sur le plus mignon des péchés capitaux; et ce qu'il y eut de très-remarquable,

c'est qu'ils ne se doutèrent même pas du scandale, tant le diable était malin.

Ils se séparèrent tard; et mes mémoires secrets ne vont pas plus loin pour ce jour-là. Mais à la conférence suivante, quand les convives se revirent, ils étaient honteux de ce qu'ils avaient dit, se demandaient excuse de ce qu'ils s'étaient reproché, et finirent par attribuer le tout à l'influence du plat d'anguilles; de sorte que, tout en avouant qu'il était délicieux, cependant ils convinrent qu'il ne serait pas prudent de mettre le savoir de madame Briguet à une seconde épreuve.

J'ai cherché vainement à m'assurer de la nature du condiment qui avait produit de si merveilleux effets, d'autant qu'on ne s'était pas plaint qu'il fût d'une nature dangereuse ou corrosive.

L'artiste avouait bien un coulis d'écrevisses fortement pimenté; mais je regarde comme certain qu'elle ne disait pas tout.

N° 7.

L'Asperge.

On vint dire un jour à monseigneur Courtois de Quincey, évêque de Belley, qu'une asperge d'une grosseur merveilleuse pointait dans un des carrés de son jardin potager.

A l'instant, toute la société se transporta sur les lieux pour vérifier le fait : car, dans les palais épiscopaux aussi, on est charmé d'avoir quelque chose à faire.

La nouvelle ne se trouva ni fausse ni exagérée : la plante avait percé la terre, et paraissait déjà au-dessus du sol ; la tête en était arrondie, vernissée, diaprée, et promettait une colonne plus que de pleine main.

On se récria sur ce phénomène d'horticulture; on convint qu'à monseigneur seul appartenait le droit de le séparer de sa racine :

et le coutelier voisin fut chargé de faire immédiatement un couteau approprié à cette haute fonction.

Pendant les jours suivans, l'asperge ne fit que croître en grâce et en beauté; sa marche était lente, mais continue; et bientôt on commença à apercevoir la partie blanche où finit la propriété esculente de ce légume.

Le temps de la moisson ainsi indiqué, on s'y prépara par un bon dîner; et on ajourna l'opération au retour de la promenade.

Alors monseigneur s'avança armé du couteau officiel, se baissa avec gravité, et s'occupa à séparer de sa tige le végétal orgueilleux, tandis que toute la cour épiscopale marquait quelque impatience d'en examiner les fibres et la contexture.

Mais, ô surprise! ô désappointement! ô douleur! le prélat se releva les mains vides.... L'asperge était de bois.

Cette plaisanterie, peut-être un peu forte, était du chanoine Rosset, qui, né à Saint-

Claude, tournait à merveille et peignait fort agréablement.

Il avait conditionné, de tout point, la fausse plante, l'avait enfoncée en cachette, et la soulevait un peu chaque jour, pour imiter la croissance naturelle.

Monseigneur ne savait trop de quelle manière il devait prendre cette mystification (car c'en était bien une); mais voyant déjà l'hilarité se peindre sur la figure des assistans, il sourit : et ce sourire fut suivi de l'explosion générale d'un rire véritablement homérique; on emporta donc le corps du délit, sans s'occuper du délinquant; et pour cette soirée du moins, la statue-asperge fut admise aux honneurs du salon.

N° 8.

Le Piége.

Le chevalier de Langeac avait une assez belle fortune, qui s'était écoulée par les exutoires obligés qui environnent tout homme qui est riche, jeune et beau garçon.

Il en avait rassemblé les débris; et au moyen d'une petite pension qu'il recevait du gouvernement, il avait, à Lyon, une existence agréable dans la meilleure société, car l'expérience lui avait donné de l'ordre.

Quoique toujours galant, il s'était cependant retiré de fait du service des dames; il se plaisait encore à faire leur partie à tous les jeux de commerce, qu'il jouait également bien; mais il défendait contr'elles son argent avec le sang froid qui caractérise ceux qui ont renoncé à leurs bontés.

La gourmandise s'était enrichie de la perte de ses autres penchans ; on peut dire qu'il en faisait profession ; et comme il était d'ailleurs fort aimable, il recevait tant d'invitations qu'il ne pouvait y suffire.

Lyon est une ville de bonne chère ; sa position y fait abonder avec une égale facilité les vins de Bordeaux, ceux de l'Hermitage, et ceux de Bourgogne ; le gibier des coteaux voisins est excellent ; on tire des lacs de Genève et du Bourget les meilleurs poissons du monde ; et les amateurs se pâment à la vue des poulardes de Bresse dont cette ville est l'entrepôt.

Le chevalier de Langeac avait donc sa place marquée aux meilleures tables de la ville ; mais celle où il se plaisait spécialement était celle de M. A**, banquier fort riche et amateur distingué. Le chevalier mettait cette préférence sur le compte de la liaison qu'ils avaient contractée en faisant ensemble leurs études. Les malins (car il y en a partout) l'attribuaient à ce que M. A** avait pour cuisinier le meilleur

élève de Ramier, traiteur habile qui florissait dans ces temps reculés.

Quoi qu'il en soit, vers la fin de l'hiver de 1780, le chevalier de Langeac reçut un billet par lequel M. A** l'invitait à souper à dix jours de là (car on soupait alors); et mes mémoires secrets assurent qu'il tressaillit de joie en pensant qu'une citation à si longs jours indiquait une séance solennelle et une festivité de premier ordre.

Il se rendit au jour et à l'heure fixe, et trouva les convives rassemblés au nombre de dix, tous amis de la joie et de la bonne chère; le mot *gastronome* n'avait pas encore été tiré du grec ou du moins n'était pas usuel comme aujourd'hui.

Bientôt un repas substantiel leur fut servi; on y voyait, entr'autres, un énorme aloyau dans son jus, une fricassée de poulets bien garnie, une tranche de veau de la plus belle apparence, et une très-belle carpe farcie.

Tout cela était beau et bon, mais ne répon-

dait pas, aux yeux du chevalier, à l'espoir qu'il avait conçu d'après une invitation ultra-décadaire.

Une autre singularité le frappait : les convives, tous gens de bon appétit, ou ne mangeaient point, ou ne mangeaient que du bout des lèvres; l'un avait la migraine, l'autre se sentait un frisson, un troisième avait dîné tard, ainsi des autres. Le chevalier s'étonnait du hasard qui avait accumulé, sur cette soirée, des dispositions aussi anti-conviviales, et se croyant chargé de représenter tous ces invalides, attaquait hardiment, tranchait avec précision, et mettait en action un grand pouvoir d'intussusception.

Le second service ne fut pas assis sur des bases moins solides; un énorme dindon de Crémieu faisait face à un très-beau brochet au bleu, le tout flanqué de six entremets obligés (salade non comprise), parmi lesquels se distinguait un ample macaroni au parmesan.

A cette apparition, le chevalier sentit rani-

mer sa valeur expirante, tandis que les autres avaient l'air de rendre les derniers soupirs. Exalté par le changement de vins, il triomphait de leur impuissance, et toastait leur santé des nombreuses rasades dont il arrosait un tronçon considérable de brochet qui avait suivi l'entrecuisse du dindon.

Les entremets furent fêtés à leur tour, et il fournit glorieusement sa carrière, ne se réservant, pour le dessert, qu'un morceau de fromage et un verre de vin de Malaga, car les sucreries n'entraient jamais dans son budget.

On a vu qu'il avait déjà eu deux étonnemens dans la soirée, le premier, de voir une chère par trop solide; l'autre, de trouver des convives trop mal disposés: il devait en éprouver un troisième bien autrement motivé.

Effectivement, au lieu de servir le dessert, les domestiques enlevèrent tout ce qui couvrait la table, argenterie et linge, en donnèrent d'autres aux convives, et y posèrent quatre en-

trées nouvelles dont le fumet s'éleva jusqu'aux cieux.

C'étaient des ris de veau aux coulis d'écrevisses, des laitances aux truffes, un brochet piqué et farci, et des ailes de bartavelles à la purée de champignons.

Semblable à ce vieillard magicien dont parle l'Arioste qui, ayant la belle Armide en sa puissance, ne fit, pour la déshonorer, que d'impuissans efforts, le chevalier fut atterré à la vue de tant de bonnes choses qu'il ne pouvait plus fêter, et commença à soupçonner qu'on avait eu de méchantes intentions.

Par un effet contraire, tous les autres convives se sentirent ranimés; l'appétit revint, les migraines disparurent, un écartement ironique semblait agrandir leurs bouches : et ce fut leur tour de boire à la santé du chevalier, dont les pouvoirs étaient finis.

Il faisait cependant bonne contenance et semblait vouloir faire tête à l'orage; mais à la troisième bouchée, la nature se révolta et

son estomac menaça de le trahir. Il fut donc forcé de rester inactif; et, comme on dit en musique, il compta des pauses.

Que ne ressentit-il pas, au troisième changement, quand il vit arriver par douzaines des bécassines blanches de graisse dormant sur des rôties officielles; un faisan, oiseau très-rare alors et arrivé des bords de la Seine; un thon frais, et tout ce que la cuisine du temps et le petit four présentaient de plus élégant en entremets!

Il délibéra, et fut sur le point de rester, de continuer et de mourir bravement sur le champ de bataille : ce fut le premier cri de l'honneur bien ou mal entendu. Mais bientôt l'égoïsme vint à son secours et l'amena à des idées plus modérées.

Il réfléchit qu'en pareil cas la prudence n'est pas lâcheté, qu'une mort par indigestion prête toujours au ridicule, et que l'avenir lui gardait sans doute bien des compensations pour ce désappointement; il prit donc son parti, et je-

tant sa serviette. « Monsieur, dit-il au financier, » on n'expose pas ainsi ses amis ; il y a perfidie » de votre part, et je ne vous verrai de ma » vie. » Il dit et disparut.

Son départ ne fit pas une très-grande sensation ; il annonçait le succès d'une conspiration qui avait pour but de le mettre en face d'un bon repas dont il ne pourrait pas profiter, et tout le monde était dans le secret.

Cependant le chevalier bouda plus longtemps qu'on n'aurait cru ; il fallut quelques prévenances pour l'apaiser ; enfin il revint avec les bec-figues, et il n'y pensait plus à l'apparition des truffes.

N° 9.

Le Turbot,

La discorde avait tenté un jour de s'introduire dans le sein d'un des ménages les plus unis de la capitale. C'était justement un samedi, jour de sabbat : il s'agissait d'un turbot à cuire ; c'était à la campagne, et cette campagne était Villecrêne.

Ce poisson, qu'on disait arraché à une destinée bien plus glorieuse, devait être servi le lendemain à une réuuion de bonnes gens dont je faisais partie ; il était frais, dodu, brillant à satisfaction ; mais ses dimensions excédaient tellement tous les vases dont on pouvait disposer, qu'on ne savait comment le préparer.

« Eh bien, on le partagera en deux, disait le » mari. — Oserais-tu bien déshonorer ainsi » cette pauvre créature ? disait la femme. — Il

» le faut bien, ma chère, puisqu'il n'y a pas » moyen de faire autrement. Allons, qu'on ap» porte le couperet, et bientôt ce sera chose » faite.—Attendons encore, mon ami; on y sera » toujours à temps; tu sais bien d'ailleurs que » le cousin va venir; c'est un professeur, et il » trouvera bien le moyen de nous tirer d'af» faire.—Un professeur... nous tirer d'affaire... » bah!... » Et un rapport fidèle assure que celui qui parlait ainsi ne paraissait pas avoir grande confiance au professeur; et cependant, ce professeur, c'était moi! *Schwernoth!*

La difficulté allait probablement se terminer à la manière d'Alexandre, lorsque j'arrivai au pas de charge, le nez au vent, et avec l'appétit qu'on a toujours quand on a voyagé, qu'il est sept heures du soir, et que l'odeur d'un bon dîner salue l'odorat et sollicite le goût.

A mon entrée, je tentai vainement de faire les complimens d'usage; on ne me répondit point parce qu'on ne m'avait pas écouté. Bientôt la question qui absorbait toutes les attentions me

fut exposée à peu près en *duo*; après quoi les deux parties se turent comme de concert; la cousine me regardant avec des yeux qui semblaient dire : j'espère que nous nous en tirerons; le cousin ayant au contraire l'air moqueur et narquois, comme s'il eût été sûr que je ne m'en tirerais pas, tandis que sa main droite était appuyée sur le redoutable couperet qu'on avait apporté sur sa réquisition.

Ces nuances diverses disparurent pour faire place à l'empreinte d'une vive curiosité lorsque, d'une voix grave et oraculeuse, je prononçai ces paroles solennelles : « Le turbot restera » entier jusqu'à sa présentation officielle. »

Déjà j'étais sûr de ne pas me compromettre, parce que j'aurais proposé de le faire cuire au four; mais ce mode pouvant présenter quelques difficultés, je ne m'expliquai point encore et me dirigeai en silence vers la cuisine, moi ouvrant la procession, les époux servant d'acolytes, la famille représentant les fidèles, et la cuisinière *in fiochi* fermant la marche.

Les deux premières pièces ne me présentèrent rien de favorable à mes vues : mais, arrivé à la buanderie, une chaudière, quoique petite, bien encastrée dans son fourneau, s'offrit à mes yeux; j'en jugeai de suite l'application; et me tournant vers ma suite : « Soyez » sans inquiétude, m'écriai-je avec cette foi » qui transporte les montagnes, le turbot cuira » entier; il cuira à la vapeur, il va cuire à » l'instant. »

Effectivement, quoiqu'il fût tout-à-fait temps de dîner, je mis immédiatement tout le monde en œuvre. Pendant que quelques-uns allumaient le fourneau, je taillai, dans un panier de cinquante bouteilles, une claie de la grandeur précise du poisson géant. Sur cette claie, je fis mettre un lit de bulbes et herbes de haut goût, sur lequel il fut étendu, après avoir été bien lavé, bien séché et convenablement salé. Un second lit du même assaisonnement fut placé sur le dos. On posa la claie, ainsi chargée, sur la chaudière à demi pleine d'eau; on cou-

vrit le tout d'un petit cuvier autour duquel on amassa du sable sec, pour empêcher la vapeur de s'échapper trop facilement. Bientôt la chaudière fut en ébullition; la vapeur ne tarda pas à remplir toute la capacité du cuvier qu'on enleva au bout d'une demi-heure; et la claie fut retirée de dessus la chaudière avec le turbot cuit à point, bien blanc et de la plus aimable apparence.

L'opération finie, nous courûmes nous mettre à table avec des appétits aiguisés par le retard, par le travail et par le succès; de sorte que nous employâmes assez de temps pour arriver à ce moment heureux, toujours indiqué par Homère, où l'abondance et la variété des mets avaient chassé la faim.

Le lendemain, à dîner, le turbot fut servi aux honorables consommateurs, et on se récria sur sa bonne mine. Alors le maître de la maison rapporta par lui-même la manière inespérée dont il avait été cuit; et je fus loué non-seulement pour l'à-propos de l'invention, mais en-

core pour son effet, car, après une dégustation attentive, il fut décidé à l'unanimité que le poisson, apprêté de cette manière, était incomparablement meilleur que s'il eût été cuit dans une turbotière.

Cette décision n'étonna personne, puisque, n'ayant pas passé dans l'eau bouillante, il n'avait rien perdu de ses principes, et avait au contraire pompé tout l'arôme de l'assaisonnement.

Pendant que mon oreille se saturait à satisfaction des complimens qui m'étaient prodigués, mes yeux en cherchaient encore d'autres plus sincères dans l'autopsie des convives; et j'observai, avec un contentement secret, que le général Labassée était si content qu'il souriait à chaque morceau; que le curé avait le col tendu et les yeux fixés au plafond en signe d'extase: et que, de deux académiciens aussi spirituels que gourmands qui se trouvaient parmi nous, le premier, M. Auger, avait les yeux brillans et la face radieuse comme un

auteur qu'on applaudit, tandis que le deuxième, M. Villemain, avait la tête penchée et le menton à l'ouest comme quelqu'un qui écoute avec attention.

Tout ceci est bon à retenir, parce qu'il est peu de maisons de campagne où l'on ne puisse trouver tout ce qui est nécessaire pour constituer l'appareil dont je me servis dans cette occasion, et qu'on peut y avoir recours toutes les fois qu'il est question de faire cuire quelque objet qui survient inopinément et qui dépasse les dimensions ordinaires.

Cependant mes lecteurs auraient été privés de la connaissance de cette grande aventure, si elle ne m'avait pas paru devoir conduire à des résultats d'une utilité plus générale.

Effectivement, ceux qui connaissent la nature et les effets de la vapeur, savent qu'elle égale, en température, le liquide qu'elle abandonne; qu'elle peut même s'élever de quelques degrés par une légère concentration, et qu'elle s'accumule tant qu'elle ne trouve pas d'issue.

Il suit de là que, toutes choses restant les mêmes, en augmentant seulement la capacité du cuvier qui couvrait le tout dans mon expérience, et en y substituant par exemple un tonneau vide, on pourrait, au moyen de la vapeur, faire cuire promptement et à peu de frais plusieurs boisseaux de pommes de terre, de racines de toute espèce, enfin tout ce qu'on aurait empilé sur la claie et recouvert du tonneau, soit pour les hommes, soit à l'usage des bestiaux; et tout cela serait cuit avec six fois moins de temps et six fois moins de bois qu'il n'en faudrait pour mettre seulement en ébullition une chaudière de la contenance d'un hectolitre.

Je crois que cet appareil si simple peut être de quelque importance partout où il existe une manutention un peu considérable, soit à la ville, soit à la campagne : et voilà pourquoi je l'ai décrit de manière que tout le monde puisse l'entendre et en profiter.

Je crois encore qu'on n'a point assez tourné

au profit de nos usages domestiques la puissance de la vapeur; et j'espère bien que, quelque jour, le Bulletin de Société d'Encouragement apprendra aux agriculteurs que je m'en suis ultérieurement occupé.

P. S. Un jour que nous étions assemblés en comité de professeurs, rue de la Paix, n° 14, je racontai l'histoire véritable du turbot à la vapeur. Quand j'eus fini, mon voisin de gauche se tourna vers moi : « N'y étais-je donc pas? » me dit-il d'un air de reproche. Et moi donc, » n'ai-je donc pas opiné tout aussi bien que les » autres? Certainement, lui répondis je, vous » étiez là tout près du curé, et, sans reproche, » vous en avez bien pris votre part; ne croyez » pas que... »

Le réclamant était M. Lorrain, dégustateur fortement papillé, financier aussi aimable que prudent, qui s'est bien calé dans le port pour juger plus sainement des effets de la tempête; et conséquemment digne, à plus d'un titre, de la nomination en toutes lettres.

N° 10.

Divers Magistères Restaurans,

PAR LE PROFESSEUR;

Improvisés pour le cas de la Méditation XXV.

A.

Prenez six gros oignons, trois racines de carottes, une poignée de persil; hachez le tout et le jetez dans une casserole où vous le ferez chauffer et roussir au moyen d'un morceau de bon beurre frais.

Quand ce mélange est bien à point, jetez-y six onces de sucre candi, vingt grains d'ambre pilé, avec une croûte de pain grillé et trois bouteilles d'eau que vous ferez bouillir pen-

dant trois quarts d'heure, en y ajoutant de nouvelle eau pour compenser la perte qui se fait par l'ébullition, de manière qu'il y ait toujours trois bouteilles de liquide.

Pendant que ces choses se passent, tuez, plumez et videz un vieux coq, que vous pilerez, chair et os, dans un mortier, avec le pilon de fer; hachez également deux livres de chair de bœuf bien choisie.

Cela fait, on mêle ensemble ces deux chairs, auxquelles on ajoute suffisante quantité de sel et de poivre.

On les met dans une casserole, sur un feu bien vif, de manière à se pénétrer de calorique; et on y jette de temps en temps un peu de beurre frais afin de pouvoir bien sauter ce mélange sans qu'il s'attache.

Quand on voit qu'il a roussi, c'est-à-dire que l'osmazôme est rissolé, on passe le bouillon qui est dans la première casserole. On en mouille peu à peu la seconde; et quand tout y est en-

tré, on fait bouillir à grandes vagues pendant trois quarts d'heure, en ayant toujours soin d'ajouter de l'eau chaude pour conserver la même quantité de liquide.

Au bout de ce temps, l'opération est finie; et on a une potion dont l'effet est certain, toutes les fois que le malade, quoique épuisé par quelqu'une des causes que nous avons indiquées, a cependant conservé un estomac faisant ses fonctions.

Pour en faire usage, on en donne, le premier jour, une tasse toutes les trois heures, jusqu'à l'heure du sommeil de la nuit; les jours suivans, une forte tasse seulement le matin, et pareille quantité le soir, jusqu'à l'épuisement des trois bouteilles. On tient le malade à un régime diététique léger, mais cependant nourrissant, comme des cuisses de volailles, du poisson, des fruits doux, des confitures; il n'arrive presque jamais qu'on soit obligé de recommencer une nouvelle confection. Vers le quatrième jour, il peut reprendre ses occupa-

tions ordinaires, et doit s'efforcer d'être plus sage à l'avenir, *s'il est possible.*

En supprimant l'ambre et le sucre candi, on peut, par cette méthode, improviser un potage de haut goût et digne de figurer à un dîner de connaisseurs.

On peut remplacer le vieux coq par quatre vieilles perdrix, et le bœuf par un morceau de gigot de mouton : la préparation n'en sera ni moins efficace, ni moins agréable.

La méthode de hacher la viande et de la roussir avant que de la mouiller peut être généralisée pour tous les cas où l'on est pressé. Elle est fondée sur ce que les viandes, traitées ainsi, se chargent de beaucoup plus de calorique que quand elles sont dans l'eau : on s'en pourra donc servir toutes les fois qu'on aura besoin d'un bon potage gras, sans être obligé de l'attendre cinq ou six heures, ce qui peut arriver très-souvent, surtout à la campagne. Bien entendu que ceux qui s'en serviront glorifieront le professeur.

B.

Il est bien que tout le monde sache que si l'ambre, considéré comme parfum, peut être nuisible aux profanes qui ont les nerfs délicats, pris intérieurement il est souverainement tonique et exhilarant; nos aïeux en faisaient grand usage dans leur cuisine, et ne s'en portaient pas plus mal.

J'ai su que le maréchal de Richelieu, de glorieuse mémoire, mâchait habituellement des pastilles ambrées; et pour moi, quand je me trouve dans quelqu'un de ces jours où le poids de l'âge se fait sentir, où l'on pense avec peine et où l'on se sent opprimé par une puissance inconnue, je mêle, avec une forte tasse de chocolat, gros comme une fève d'ambre pilé avec du sucre, et je m'en suis toujours trouvé à merveille. Au moyen de ce tonique, l'action de la vie devient aisée, la pensée se dégage avec facilité, et je n'éprouve pas l'insomnie qui serait la suite infaillible d'une tasse de

café à l'eau, prise avec l'intention de produire le même effet.

C.

Le magistère *A* est destiné aux tempéramens robustes, aux gens décidés, et à ceux en général qui s'épuisent par action.

J'ai été conduit, par l'occasion, à en composer un autre beaucoup plus agréable au goût, d'un effet plus doux, et que je réserve pour les tempéramens faibles, pour les caractères indécis, pour ceux en un mot qui s'épuisent à peu de frais; le voici :

Prenez un jarret de veau pesant au moins deux livres; fendez-le en quatre sur sa longueur, os et chair; faites-le roussir avec quatre oignons coupés en tranches et une poignée de cresson de fontaine; et quand il s'approche d'être cuit, mouillez-le avec trois bouteilles d'eau, que vous ferez bouillir pendant deux heures, avec la précaution de remplacer ce qui

s'évapore ; et déjà vous avez un bon bouillon de veau : poivrez et salez modérément.

Faites piler séparément trois vieux pigeons et vingt-cinq écrevisses bien vivantes; réunissez le tout pour faire roussir comme j'ai dit au numéro *A ;* et quand vous voyez que la chaleur a pénétré le mélange et qu'il commence à gratiner, mouillez avec le bouillon de veau, et poussez le feu pendant une heure; on passe ce bouillon ainsi enrichi, et on peut en prendre matin et soir, ou plutôt le matin seulement, deux heures avant déjeûner. C'est aussi un potage délicieux.

J'ai été conduit à ce dernier magistère par une paire de littérateurs qui, me voyant dans un état assez positif, ont pris confiance en moi, et, comme ils disaient, ont eu recours à mes lumières.

Ils en ont fait usage, et n'ont pas eu lieu de s'en repentir. Le poète, qui était simplement élégiaque, est devenu romantique; la dame, qui n'avait fait qu'un roman assez pâle et à

catastrophe malheureuse, en a fait un second beaucoup meilleur et qui finit par un beau et bon mariage. On voit qu'il y a eu, dans l'un et l'autre cas, exaltation de puissances; et je crois, en conscience, que je puis m'en glorifier un peu.

N° 24.

La Poularde de Bresse.

Un des premiers jours de janvier de l'année courante 1825, deux jeunes époux, Mme et M. de Versy, avaient assisté à un grand déjeûner d'huitres, *sellé et bridé;* on sait ce que cela veut dire.

Ces repas sont charmans, soit parce qu'ils sont composés de mets appétissans, soit par la gaîté qui ordinairement y règne ; mais ils ont l'inconvénient de déranger toutes les opérations de la journée. C'est ce qui arriva dans cette occasion. L'heure du dîner étant venue, les époux se mirent à table, mais ce ne fut que pour la forme. Madame mangea un peu de potage, monsieur but un verre d'eau rougie ; quelques amis survinrent, on fit une partie de

whist, la soirée se passa, et le même lit reçut les deux époux.

Vers deux heures du matin, M. de Versy se réveilla ; il était mal à son aise, il baillait; il se retournait tellement que sa femme s'en inquiéta, et lui demanda s'il était malade. — « Non, » ma chère, mais il me semble que j'ai faim ; » et je songeais à cette poularde de Bresse si » blanchette, si joliette qu'on nous a présentée » à dîner et à laquelle cependant nous avons » fait si mauvais accueil. — S'il faut te faire ma » confession, je t'avouerai, mon ami, que j'ai » tout autant d'appétit que toi ; et puisque tu » as songé à la poularde, il faut la faire venir » et la manger. — Quelle folie! tout dort dans » la maison, et demain on se moquera de nous. » — Si tout dort, tout se réveillera, et on ne » se moquera pas de nous, parce qu'on n'en » saura rien. D'ailleurs qui sait si, d'ici à demain, » l'un de nous ne mourra pas de faim ; je ne » veux pas en courir la chance. Je vais sonner » Justine. »

Aussitôt dit, aussitôt fait : et on éveilla la pauvre soubrette, qui, ayant bien soupé, dormait comme on dort à dix-neuf ans quand l'amour ne tourmente pas (*).

Elle arriva tout en désordre, les yeux bouffis, bâillant, et s'assit en étendant les bras.

Mais ce n'était là qu'une tâche facile ; il s'agissait d'avoir la cuisinière, et ce fut une affaire. Celle-ci était cordon-bleu, et partant souverainement rechigneuse ; elle gronda, hennit, grogna, rugit et renacla ; cependant elle se leva à la fin, et cette circonférence énorme commença à se mouvoir.

Sur ces entrefaites, madame de Versy avait passé une camisole ; son mari s'etait arrangé tant bien que mal ; Justine avait étendu sur le lit une nappe, et apporté les accessoires indispensables d'un festin improvisé.

Tout étant ainsi préparé, on vit paraître la

(*) *A pierna tendida* (Esp.)

poularde qui fut à l'instant dépecée et avalée sans miséricorde.

Après ce premier exploit, les époux partagèrent une grosse poire de Saint-Germain et mangèrent un peu de confitures d'oranges.

Dans les entr'actes, ils avaient creusé jusqu'au fond une bouteille de vin de Grave, et répété plusieurs fois, avec variations, qu'il n'avaient jamais fait un plus agréable repas.

Ce repas finit pourtant, car tout finit en ce bas monde. Justine ôta le couvert, fit disparaître les pièces de conviction, regagna son lit, et le rideau conjugal tomba sur les convives.

Le lendemain matin, madame de Versy courut chez son amie, madame de Franval, et lui raconta tout ce qui s'était passé; et c'est à l'indiscrétion de celle-ci que le public doit la présente confidence.

Elle ne manquait jamais de remarquer qu'en finissant son récit, madame de Versy avait toussé deux fois, et rougi très-positivement.

N° 89.

Le Faisan.

Le faisan est une énigme dont le mot n'est révelé qu'aux adeptes; eux seuls peuvent le savourer dans toute sa bonté.

Chaque substance a son apogée d'esculence: quelques-unes y sont déjà parvenues avant leur entier développement, comme les câpres, les asperges, les perdreaux gris, les pigeons à la cuiller, etc.; les autres y parviennent au moment où elles ont toute la perfection d'existence qui leur est destinée, comme les melons la plupart des fruits, le mouton, le bœuf, le chevreuil, les perdrix rouges; d'autres enfin, quand elles commencent à se décomposer, telles que les nèfles, la bécasse, et surtout le faisan.

Ce dernier oiseau, quand il est mangé dans

les trois jours qui suivent sa mort, n'a rien qui le distingue. Il n'est ni si délicat qu'une poularde, ni si parfumé qu'une caille.

Pris à point, c'est une chair tendre, sublime et de haut goût, car elle tient à la fois de la volaille et de la venaison.

Ce point si désirable est celui où le faisan commence à se décomposer; alors son arôme se développe et se joint à une huile qui pour s'exalter, avait besoin d'un peu de fermentation, comme l'huile du café qu'on n'obtient que par la torréfaction.

Ce moment se manifeste aux sens des profanes par une légère odeur et par le changement de couleur du ventre de l'oiseau; mais les inspirés le devinent par une sorte d'instinct qui agit en plusieurs occasions, et qui fait, par exemple, qu'un rôtisseur habile décide, au premier coup d'œil, qu'il faut tirer une volaille de la broche ou lui laisser faire encore quelques tours.

Quand le faisan est arrivé là, on le plume

et non plutôt; et on le pique avec soin, en choisissant le lard le plus frais et le plus ferme.

Il n'est point indifférent de ne pas plumer le faisan trop tôt; des expériences très-bien faites ont appris que ceux qui sont conservés dans la plume, sont bien plus parfumés que ceux qui sont restés long-temps nus, soit que le contact de l'air neutralise quelques portions de l'arôme, soit qu'une partie du suc destiné à nourrir les plumes soit ressorbé et serve à relever la chair.

L'oiseau ainsi préparé, il s'agit de l'étoffer, ce qui se fait de la manière suivante:

Ayez deux bécasses; désossez-les et videz-les de manière à en faire deux lots, le premier de la chair, le second des entrailles et des foies.

Vous prenez la chair et vous en faites une farce, en la hachant avec de la moelle de bœuf cuite à la vapeur, un peu de lard rapé, poivre, sel, fines herbes, et la quantité de bonnes

truffes suffisante pour remplir la capacité intérieure du faisan.

Vous aurez soin de fixer cette farce de manière à ce qu'elle ne se répande pas au dehors : ce qui est quelquefois assez difficile quand l'oiseau est un peu avancé. Cependant on y parvient par divers moyens, et, entr'autres, en taillant une croûte de pain qu'on attache avec un ruban de fil, et qui fait l'office d'obturateur.

Préparez une tranche de pain qui dépasse de deux pouces de chaque côté le faisan couché dans le sens de sa longueur ; prenez alors les foies, les entrailles de bécasses, et pilez-les avec deux grosses truffes, un anchois, un peu de lard rapé, et un morceau convenable de bon beurre frais.

Vous étendez avec égalité cette pâte sur la rôtie; et vous la placez sous le faisan préparé comme dessus, de manière à être arrosée en entier de tout le jus qui en découle pendant qu'il rôtit.

Quand le faisan est cuit, servez-le couché avec grâce sur sa rôtie ; environnez-le d'oranges amères, et soyez tranquille sur l'événement.

Ce mets de haute saveur doit être arrosé, par préférence, de vin du crû de la haute Bourgogne; j'ai dégagé cette vérité d'une suite d'observations qui m'ont coûté plus de travail qu'une table de logarithmes.

Un faisan ainsi préparé serait digne d'être servi à des anges, s'ils voyageaient encore sur la terre comme du temps de Loth.

Que dis-je! l'expérience a été faite. Un faisan étoffé a été exécuté, sous mes yeux, par le digne chef Picard, au château de la Grange, chez ma charmante amie, madame de Ville-Plaine, apporté sur la table par le majordôme Louis, marchant à pas processionnels. On l'a examiné avec autant de soins qu'un chapeau de madame Herbault; on l'a savouré avec attention ; et, pendant ce docte travail, les yeux de ces dames brillaient comme des étoiles, leurs

lèvres étaient vernissées de corail, et leur physionomie tournait à l'extase. (Voyez les *Eprouvettes gastronomiques.*)

J'ai fait plus : j'en ai présenté un pareil à un comité de magistrats de la Cour suprême, qui savent qu'il faut quelquefois déposer la toge sénatoriale, et à qui j'ai démontré sans peine que la bonne chère est une compensation naturelle des ennuis du cabinet. Après un examen convenable, le doyen articula, d'une voix grave, le mot *excellent!* Toutes les têtes se baissèrent en signe d'acquiescement, et l'arrêt passa à l'unanimité.

J'avais observé, pendant la délibération, que les nez de ces vénérables avaient été agités par des mouvemens très-prononcés d'olfaction, que leurs fronts augustes étaient épanouis par une sérénité paisible, et que leur bouche véridique avait quelque chose de jubilant qui ressemblait à un demi-sourire.

Au reste, ces effets merveilleux sont dans la nature des choses. Traité d'après la recette

précédente, le faisan, déjà distingué par lui-même, est imbibé à l'extérieur de la graisse savoureuse du lard qui se carbonise; il s'imprègne, à l'intérieur, des gaz odorans qui s'échappent de la bécasse et de la truffe. La rôtie, déjà si richement parée, reçoit encore les sucs à triple combinaison qui découlent de l'oiseau qui rôtit.

Ainsi, de toutes les bonnes choses qui se trouvent rassemblées, pas un atôme n'échappe à l'appréciation; et attendu l'excellence de ce mets, je le crois digne des tables les plus augustes.

Parve, nec invideo, sine me, liber, ibis in aulam.



N° 13.

Industrie gastronomique des Emigrés.

> Toute Française, à ce que j'imagine,
> Sait bien ou mal faire un peu de cuisine.
> (*Belle Arsène*, acte III.)

J'AI exposé, dans un chapitre précédent, les avantages immenses que la France a tirés de la gourmandise dans les circonstances de 1815. Cette propension si générale n'a pas été moins utile aux émigrés; et ceux d'entr'eux qui avaient quelques talens pour l'art alimentaire, en ont tiré de précieux secours.

En passant à Boston, j'appris au restaurateur Julien (*) à faire des œufs brouillés au fromage. Ce mets, nouveau pour les Américains,

(*) Julien florissait en 1794. C'était un habile garçon qui avait, disait-il, été cuisinier de l'archevêque de Bordeaux. Il a dû faire une grande fortune, si Dieu lui a prêté vie.

fit tellement fureur, qu'il se crut obligé de me remercier, en m'envoyant, à New-York, le derrière d'un de ces jolis petits chevreuils qu'on tire en hiver du Canada, et qui fut trouvé exquis par le comité choisi que je convoquai en cette occasion.

Le capitaine Collet gagna aussi beaucoup d'argent à New-York, en 1794 et 1795, en faisant, pour les habitans de cette ville commerçante, des glaces et des sorbets.

Les femmes surtout ne se lassaient pas d'un plaisir si nouveau pour elles; rien n'était plus amusant que de voir les petites mines qu'elles faisaient en y goûtant. Elles avaient surtout peine à concevoir comment cela pouvait se maintenir si froid par une chaleur de 26 degrés de Réaumur.

En passant à Cologne, j'avais rencontré un gentilhomme breton qui se trouvait très-bien de s'être fait traiteur, et je pourrais multiplier indéfiniment les exemples; mais j'aime mieux conter, comme plus singulière, l'histoire d'un

Français qui s'enrichit à Londres par son habileté à faire de la salade.

Il était Limousin; et, si ma mémoire est fidèle, il s'appelait d'Aubignac ou d'Albignac.

Quoique sa pitance fût fortement restreinte par le mauvais état de ses finances, il n'en était pas moins un jour à dîner dans une des plus fameuses tavernes de Londres; il était de ceux qui ont pour système qu'on peut bien dîner avec un seul plat, pourvu qu'il soit excellent.

Pendant qu'il achevait un succulent roastbeef, cinq à six jeunes gens des premières familles (dandys) se régalaient à une table voisine; et l'un d'eux s'étant levé, s'approcha et lui dit d'un ton poli : « Monsieur le Français, on dit » que votre nation excelle dans l'art de faire » la salade; voudriez-vous nous favoriser et en » accommoder une pour nous (*) ? »

D'Albignac y consentit après quelque hési-

(*) Traduction mot à mot du compliment anglais qui doit être fait en cette occasion.

tation, demanda tout ce qu'il crut nécessaire pour faire le chef-d'œuvre attendu, y mit tous ses soins, et eut le bonheur de réussir.

Pendant qu'il étudiait ses doses, il répondait avec franchise aux questions qu'on lui faisait sur sa situation actuelle; il dit qu'il était émigré, et avoua, non sans rougir un peu, qu'il recevait les secours du gouvernement anglais, circonstance qui autorisa sans doute un des jeunes gens à lui glisser dant la main un billet de cinq livres sterling, qu'il accepta après une molle résistance.

Il avait donné son adresse; et, à quelque temps de là, il ne fut que médiocrement surpris de recevoir une lettre par laquelle on le priait, dans les termes les plus honnêtes, de venir accommoder une salade dans un des plus beaux hôtels de Grosvenor-Square.

D'Albignac, commençant à prévoir quelque avantage durable, ne balança pas un instant, et arriva ponctuellement, après s'être muni de quelques assaisonnemens nouveaux qu'il jugea

convenables pour donner à son ouvrage un plus haut degré de perfection.

Il avait eu le temps de songer à la besogne qu'il avait à faire ; il eut donc le bonheur de réussir encore, et reçut, pour cette fois, une gratification telle qu'il n'eût pas pu la refuser sans se nuire.

Les premiers jeunes gens pour qui il avait opéré avaient, comme on peut le présumer, vanté jusqu'à l'exagération le mérite de la salade qu'il avait assaisonnée pour eux. La seconde compagnie fit encore plus de bruit, de sorte que la réputation de d'Albignac s'étendit promptement : on le désigna sous la qualification de *fashionable salat-maker ;* et, dans ce pays avide de nouveautés, tout ce qu'il y avait de plus élégant dans la capitale des trois royaumes se mourait pour une salade de la façon du gentleman français ; *I die for it,* c'est l'expression consacrée.

Désir de *nonne* est un feu qui dévore,
Désir d'*Anglaise* est cent fois pire encore.

D'Albignac profita en homme d'esprit de l'engouement dont il était l'objet; bientôt il eut un carrick pour se transporter plus vite dans les divers endroits où il était appelé, et un domestique portant, dans un nécessaire d'acajou, tous les ingrédiens dont il avait enrichi son répertoire, tels que des vinaigres à différens parfums, des huiles avec ou sans goût de fruit, du soy, du caviar, des truffes, des anchois, du calchup, du jus de viandes, et même des jaunes d'œufs qui sont le caractère distinctif de la mayonnaise.

Plus tard, il fit fabriquer des nécessaires pareils, qu'il garnit complètement, et qu'il vendit par centaines.

Enfin, en suivant avec exactitude et sagesse sa ligne d'opérations, il vint à bout de réaliser une fortune de plus de 80,000 fr., qu'il transporta en France quand les temps furent devenus meilleurs.

Rentré dans sa patrie, il ne s'amusa point à briller sur le pavé de Paris; mais il s'oc-

cupa de son avenir. Il plaça 60.000 fr. dans les fonds publics qui pour lors étaient à 50 pour cent, et acheta pour 20,000 fr. une petite gentilhommière située en Limousin, où probablement il vit encore content et heureux, puisqu'il sait borner ses désirs.

Ces détails me furent donnés dans le temps par un de mes amis qui avait connu d'Albignac à Londres, et qui l'avait tout nouvellement rencontré lors de son passage à Paris.

N° 14.

Autres Souvenirs d'Emigration.

LE TISSERAND.

En 1794, nous étions en Suisse, M. Rostaing (*) et moi, montrant un visage serein à la fortune contraire, et gardant notre amour à la patrie qui nous persécutait.

Nous vînmes à Mondon où j'avais des parens, et fûmes reçus par la famille Trolliet,

(*) M. le baron Rostaing, mon parent et mon ami, aujourd'hui intendant militaire à Lyon. C'est un administrateur de première force. Il a dans ses cartons un système de comptabilité militaire tellement clair qu'il faudra bien qu'on y vienne.

avec une bienveillance dont j'ai gardé chèrement le souvenir.

Cette famille, une des plus anciennes du pays, est maintenant éteinte, le dernier bailli n'ayant laissé qu'une fille, qui elle-même n'a point eu d'enfant mâle.

On me montra, en cette ville, un jeune officier français qui y exerçait la profession de tisserand; et voici comment il en était venu là.

Ce jeune homme, d'une très-bonne famille, traversant Mondon pour se rendre à l'armée de Condé, se trouva à table à côté d'un vieillard porteur d'une de ces figures à la fois grave et animée, telle que les peintres la donnent aux compagnons de Guillaume Tell.

Au dessert, on causa : l'officier ne dissimula pas sa position, et reçut diverses marques d'intérêt de la part de son voisin. Celui-ci le plaignit d'être obligé de renoncer si jeune à tout ce qu'il devait aimer, et lui fit remarquer la justesse de la maxime de Rousseau, qui voudrait que chaque homme sût un métier pour

s'en aider dans l'adversité et se nourrir partout. Quant à lui, il déclara qu'il était tisserand, veuf sans enfans, et qu'il était content de son sort.

La conversation en resta là ; le lendemain l'officier partit, et peu de temps après se trouva installé dans les rangs de l'armée de Condé. Mais, à tout ce qui se passait, tant au-dedans qu'au-dehors de cette armée, il jugea facilement que ce n'était pas par cette porte qu'il pouvait espérer de rentrer en France. Il ne tarda pas y éprouver quelques-uns de ces désagrémens qu'y ont quelquefois rencontré ceux qui n'avaient d'autres titres que leur zèle pour la cause royale; et, plus tard, on lui fit un passe-droit, ou quelque chose de pareil, qui lui parut d'une injustice criante.

Alors le discours du tisserand lui revint dans la mémoire; il y rêva quelque temps; et ayant pris son parti, quitta l'armée, revint à Mondon, et se présenta au tisserand, en le priant de le recevoir comme apprenti.

« Je ne laisserai pas échapper cette occasion

» de faire une bonne action, dit le vieillard ; » vous mangerez avec moi ; je ne sais qu'une » chose, je vous l'apprendrai ; je n'ai qu'un lit, » vous le partagerez ; vous travaillerez ainsi » pendant un an ; et au bout de ce temps, vous » travaillerez à votre compte, et vous vivrez » heureux dans un pays où le travail est ho- » noré et protégé. »

Dès le lendemain, l'officier se mit à l'ouvrage, et y réussit si bien, qu'au bout de six mois son maître lui déclara qu'il n'avait plus rien à lui apprendre ; qu'il se regardait comme payé des soins qu'il lui avait donnés, et que désormais tout ce qu'il ferait tournerait à son profit particulier.

Quand je passai à Mondon, le nouvel artisan avait déjà gagné assez d'argent pour acheter un métier et un lit ; il travaillait avec une assiduité remarquable, et on prenait à lui un tel intérêt, que les premières maisons de la ville s'étaient arrangées pour lui donner tour à tour à dîner chaque dimanche.

Ce jour-là, il endossait son uniforme, reprenait ses droits dans la société; et comme il était fort aimable et fort instruit, il était fêté et caressé par tout le monde. Mais le lundi, il redevenait tisserand, et, passant le temps dans cette alternative, ne paraissait pas trop mécontent de son sort.

L'AFFAMÉ.

A ce tableau des avantages de l'industrie, j'en vais accoler un autre d'un genre absolument opposé.

Je rencontrai à Lausanne un émigré lyonnais, grand et beau garçon, qui, pour ne pas travailler, s'était réduit à ne manger que deux fois par semaine. Il serait même mort de faim de la meilleure grâce du monde, si un brave négociant de la ville ne lui avait pas ouvert un cré-

dit chez un traiteur, pour y dîner le dimanche et le mercredi de chaque semaine.

L'émigré arrivait au jour indiqué, se bourrait jusqu'à l'œsophage, et partait, non sans emporter avec lui un assez gros morceau de pain : c'était chose convenue.

Il ménageait le mieux qu'il pouvait cette provision supplémentaire, buvait de l'eau quand l'estomac lui faisait mal, passait une partie de son temps au lit dans une rêvasserie qui n'était pas sans charmes, et gagnait ainsi le repas suivant.

Il y avait trois mois qu'il vivait ainsi, quand je le rencontrai. Il n'était pas malade; mais il régnait dans toute sa personne une telle langueur, ses traits étaient tellement étirés, et il y avait entre son nez et ses oreilles quelque chose de si hippocratique, qu'il faisait peine à voir.

Je m'étonnai qu'il se soumît à de telles angoisses, plutôt que de chercher à utiliser sa personne; et je l'invitai à dîner dans mon au-

berge où il officia à faire trembler. Mais je ne récidivai pas, parce que j'aime qu'on se roidisse contre l'adversité, et qu'on obéisse, quand il le faut, à cet arrêt porté contre l'espèce humaine : *Tu travailleras.*

LE LION D'ARGENT.

Quels bons dîners nous faisions en ce temps à Lausanne, *au Lion d'argent!*

Moyennant quinze bats (2 fr. 25 c.), nous passions en revue trois services complets, où l'on voyait, entr'autres, le bon gibier des montagnes voisines, l'excellent poisson du lac de Genève; et nous humections tout cela, *à volonté et à discrétion*, avec un petit vin blanc, limpide comme eau de roche, qui aurait fait boire un enragé.

Le haut bout de la table était tenu par un chanoine de Notre-Dame de Paris (je souhaite qu'il vive encore), qui était là comme chez

lui, et devant qui le keller ne manquait pas de placer tout ce qu'il y avait de meilleur dans le menu.

Il me fit l'honneur de me distinguer et de m'appeler, en qualité d'aide-de-camp, dans la région qu'il habitait ; mais je ne profitai pas long-temps de cet avantage ; les événemens m'entraînèrent, et je partis pour les États-Unis, où je trouvai un asile, du travail et de la tranquillité.

SÉJOUR EN AMÉRIQUE.

. . . .
. . . .
. . . .
. . . .
. . . .
. . . .
. . . . . .

BATAILLE.

Je finis ce chapitre en racontant une circonstance de ma vie qui prouve bien que rien n'est sûr en ce bas monde, et que le malheur peut nous surprendre au moment où on s'y attend le moins.

Je partais pour la France; je quittais les États-Unis après trois ans de séjour; et je m'y étais si bien trouvé, que tout ce que je demandai au ciel (et il m'a exaucé) dans ces momens d'attendrissement qui précèdent le départ, fut de ne pas être plus malheureux dans l'ancien monde que je ne l'avais été dans le nouveau.

Ce bonheur, je l'avais principalement dû à ce que, dès que je fus arrivé parmi les Américains, je parlai comme eux (*), je m'habillai

(*) Je dînais un jour à côté d'un créole qui demeurait à New-Yorck depuis deux ans, et ne savait pas assez

comme eux, je me gardai bien de vouloir avoir plus d'esprit qu'eux, et je trouvai bon tout ce qu'ils faisaient; payant ainsi l'hospitalité que je trouvais parmi eux par une condescendance que je crois nécessaire, et que je conseille à tous ceux qui pourraient se trouver en pareille position.

Je quittais donc paisiblement un pays où j'avais vécu en paix avec tout le monde; et il n'y avait pas un bipède sans plumes dans toute la création qui eût, plus actuellement que moi, l'amour de ses semblables, quand il survint un incident tout-à-fait indépendant de ma volonté, et qui faillit à me rejeter dans les événemens tragiques.

J'étais sur le paquebot qui devait me conduire de New-York à Philadelphie; et il faut

---

d'anglais pour demander du pain; et je lui en témoignai mon étonnement. « Bah! dit-il en levant les épaules, » croyez-vous que je sois assez bon pour me donner la » peine d'étudier la langue d'un peuple aussi maussade?»

savoir que, pour faire ce voyage avec sûreté et certitude, il faut profiter du moment où la marée descend.

Or, la mer était *étale*, c'est-à-dire qu'elle allait descendre; et le moment de partir était venu sans qu'on se mît le moins du monde en mouvement pour démarrer.

Nous étions là beaucoup de Français, et, entre autres, un sieur Gauthier qui doit être encore en ce moment, à Paris; brave garçon, qui s'est ruiné en voulant bâtir *ultrà vires* la maison qui fait l'angle sud-ouest du palais du ministre des finances.

La cause du retard fut bientôt connue; elle provenait de deux Américains qui n'arrivaient point, et qu'on avait la bonté d'attendre : ce qui nous mettait en danger d'être surpris par la marée basse, et de mettre le double de temps pour arriver à notre destination, car la mer n'attend personne.

De là grands murmures, et surtout de la part des Français qui ont les passions bien au-

trement vives que les habitans de l'autre bord de l'Atlantique.

Non seulement je ne m'en mêlai pas, mais à peine m'en apercevais-je, car j'avais le cœur gros, et je pensais au sort qui m'attendait en France : de sorte que je ne sais pas bien ce qui se passa. Mais bientôt j'entendis un bruit éclatant ; et je vis qu'il provenait de ce que Gauthier avait appliqué sur la joue d'un Américain un soufflet à assommer un rhinocéros.

Cet acte de violence amena une confusion épouvantable. Les mots *français* et *américain* ayant été plusieurs fois prononcés en opposition, la querelle devint nationale ; et il n'était pas moins question que de nous jeter tous à la mer : ce qui eût été cependant une opération difficile, car nous étions huit contre onze.

J'étais, par mon extérieur, celui qui annonçait devoir faire le plus de résistance à la *transbordation* ; car je suis carré, de haute taille, et je n'avais alors que trente-neuf ans. Ce fut sans doute par cette raison qu'on dirigea sur

moi le guerrier le plus apparent de la troupe ennemie, qui vint me faire face en attitude hostile.

Il était haut comme un clocher, et gros en proportion ; mais quand je le toisai avec ce regard qui pénétre jusqu'à la moelle des os, je vis qu'il était d'un tempérament lymphatique, qu'il avait le visage boursoufflé, les yeux morts, la tête petite, et des jambes de femme.

Mens non agitat molem, dis-je en moi-même, voyons ce qu'il tient, et on mourra après s'il le faut. Alors voici textuellement ce que je lui dis à la manière des héros d'Homère :

Do you believe (*) to bully me? you damned rogue. By God! it will not be so.... and I'll overboard you like a dead cat... If I find you too heavy, I'll cling to you with hands, legs,

---

(*) On ne se tutoie pas en anglais; et un charretier, tout en rouant son cheval de coups de fouet, lui dit: « Go, sir; go, sir, I say (allez, monsieur; allez, » monsieur, vous dis-je.)»

teeth, nails, every thing, and if I cannot do better, we will sink together to the bottom; my life is nothing to send such dog to hell. Now, just now...

« Croyez-vous m'effrayer, damné coquin?...
» par Dieu, il n'en sera rien; et je vous jetterai
» par-dessus bord, comme un chat crevé. Si je
» vous trouve trop lourd, je m'attacherai à
» vous avec les mains, avec les jambes, avec
» les ongles, avec les dents, de toutes manières,
» et nous irons ensemble au fond. Ma vie n'est
» rien pour envoyer en enfer un chien comme
» vous. Allons... (*) »

A ces paroles, avec lesquelles toute ma per-

(*) Dans tous les pays régis par les lois anglaises, les batteries sont toujours précédées de beaucoup d'injures verbales, parce qu'on y dit que « les injures ne » cassent pas les os (high words break no bones.) » Souvent aussi on s'en tient là, et la loi fait qu'on hésite pour frapper, car celui qui frappe le premier rompt la paix publique, et sera toujours condamné à l'amende, quel que soit l'événement du combat.

sonne était sans doute en harmonie (car je me sentais la force d'Hercule), je vis mon homme se raccourcir d'un pouce, ses bras tombèrent, ses joues s'aplatirent; en un mot, il donna des marques si évidentes de frayeur, que celui qui l'avait sans doute envoyé s'en aperçut, et vint comme pour s'interposer : et il fit bien, car j'étais lancé, et l'habitant du Nouveau-Monde allait sentir que ceux qui se baignent dans le Furans (*), ont les nerfs durement trempés.

Cependant quelques paroles de paix s'étaient fait entendre dans l'autre partie du navire : l'arrivée des retardataires fit diversion; il fallut s'occuper à mettre à la voile; de sorte que, pendant que j'étais en attitude de lutteur, le tumulte cessa tout d'un coup.

(*) Rivière limpide qui prend sa source au-dessus de Rossillon, passe près de Belley, et se jette dans le Rhône au-dessus de Peyrieux; les truites qu'on y prend ont la chair couleur de rose et les brochets l'ont blanche comme ivoire. *Gut! gut! gut!* (allem.)

Les choses se passèrent même au mieux; car lorsque tout fut apaisé, m'étant occupé à chercher Gauthier pour le gronder de sa vivacité, je trouvai le souffleté assis à la même table, en présence d'un jambon de la plus aimable apparence et d'un pitcher de bière d'une coudée de hauteur.

N° 15.

La Botte d'Asperges.

PASSANT au Palais-Royal, par un beau jour du mois de février, je m'arrêtai devant le magasin de madame Chevet, la plus fameuse marchande de comestibles de Paris, qui m'a toujours fait l'honneur de me vouloir du bien; et y remarquant une botte d'asperges dont la moindre était plus grosse que mon doigt indicateur, je lui en demandai le prix. « Quarante » francs, monsieur, répondit-elle. — Elles sont » vraiment fort belles; mais, à ce prix, il n'y » a guère que le roi ou quelque prince qui pourront en manger. — Vous êtes dans l'erreur; » de pareils choix n'abordent jamais les palais; » on y veut du beau et non du magnifique. Ma » botte d'asperges n'en partira pas moins, et » voici comment.

» Au moment où nous parlons, il y a, dans
» cette ville au moins trois cents richards, fi-
» nanciers, capitalistes, fournisseurs et autres,
» qui sont retenus chez eux par la goutte, la
» peur des catarrhes, les ordres du médecin, et
» autres causes qui n'empêchent pas de man-
» ger ; ils sont auprès de leur feu, à se creuser
» le cerveau pour savoir ce qui pourrait les
» ragoûter ; et quand il se sont bien fatigués
» sans réussir, ils envoient leur valet de cham-
» bre à la découverte ; celui-ci viendra chez
» moi, remarquera ces asperges, fera son rap-
» port, et elles seront enlevées à tout prix. Ou
» bien ce sera une jolie petite femme qui pas-
» sera avec son amant, et qui lui dira : Ah !
» mon ami, les belles asperges ! *achetons-les;*
» vous savez que ma bonne en fait si bien la
» sauce. Or, en pareil cas, un amant comme il
» faut ne refuse, ni ne marchande. Ou bien c'est
» une gageure, un baptême, une hausse subite
» de la rente.... Que sais-je, moi !... En un mot,
» les objets très-chers s'écoulent plus vite que

» les autres, parce qu'à Paris le cours de la vie » amène tant de circonstances extraordinaires, » qu'il y a toujours motifs suffisans pour les » placer. »

Comme elle parlait ainsi, deux gros Anglais qui passaient en se tenant sous le bras, s'arrêtèrent auprès de nous, et leur visage prit à l'instant une teinte admirative. L'un d'eux fit envelopper la botte miraculeuse, même sans en demander le prix, la paya, la mit sous son bras, et l'emporta en sifflant l'air : *God save the king*.

« Voilà, monsieur, me dit en riant madame Chevet, une chance tout aussi commune » que les autres, dont je ne vous avais pas en» core parlé. »

N° 16.

De la Fondue.

La fondue est originaire de la Suisse. Ce n'est autre chose que des œufs brouillés au fromage, dans certaines proportions que le temps et l'expérience ont révélées. J'en donnerai la recette officielle.

C'est un mets sain, savoureux, appétissant, de prompte confection, et partant toujours prêt à faire face à l'arrivée de quelques convives inattendus. Au reste, je n'en fais mention ici que pour ma satisfaction particulière, et parce que ce mot rappelle un fait dont les vieillards du district de Belley ont gardé le souvenir.

Vers la fin du dix-septième siècle, un M. de Madot fut nommé à l'évêché de Belley, et y arrivait pour en prendre possession.

Ceux qui étaient chargés de le recevoir et de lui faire les honneurs de son propre palais, avaient préparé un festin digne de l'occasion, et avaient fait usage de toutes les ressources de la cuisine d'alors pour fêter l'arrivée de Monseigneur.

Parmi les entremets brillait une ample *fondue* dont le prélat se servit copieusement. Mais, ô surprise! se méprenant à l'extérieur et la croyant une crême, il la mangea à la cuiller, au lieu de se servir de la fourchette, de temps immémorial destinée à cet usage.

Tous les convives, étonnés de cette étrangeté, se regardèrent du coin de l'œil et avec un sourire imperceptible. Cependant le respect arrêta toutes les langues, car tout ce qu'un évêque venant de Paris fait à table, et surtout le premier jour de son arrivée, ne peut manquer d'être bien fait.

Mais la chose s'ébruita, et, dès le lendemain, on ne se rencontrait point sans se demander : « Eh! bien, savez-vous comment no-

» tre nouvel évêque a mangé hier au soir sa » fondue? — Eh! oui, je le sais; il l'a mangée » avec une cuiller. Je le tiens d'un témoin ocu» laire; etc. » La ville transmit le fait à la campagne; et après trois mois, il était public dans tout le diocèse.

Ce qu'il y a de remarquable, c'est que cet incident faillit ébranler la foi de nos pères. Il y eut des novateurs qui prirent le parti de la cuiller, mais ils furent bientôt oubliés: la fourchette triompha; et après plus d'un siècle, un de mes grands-oncles s'en égayait encore, et me contait, en riant d'un rire immense, comme quoi M. de Madot avait une fois mangé de la fondue avec une cuiller.

RECETTE DE LA FONDUE,

Telle qu'elle a été extraite des papiers de M. Trolliet, bailli de Mondon, au canton de Berne.

Pesez le nombre d'œufs que vous voudrez

employer, d'après le nombre présumé de vos convives.

Vous prendrez ensuite un morceau de bon fromage de Gruyère pesant le tiers, et un morceau de beurre pesant le sixième de ce poids.

Vous casserez et battrez bien les œufs dans une casserole; après quoi, vous y mettrez le beurre et le fromage rapé ou émincé.

Posez la casserole sur un fourneau bien allumé, et tournez avec une spatule, jusqu'à ce que le mélange soit convenablement épaissi et mollet; mettez-y peu ou point de sel, suivant que le fromage sera plus ou moins vieux, et une forte portion de poivre, qui est un des caractères positifs de ce mets antique; servez sur un plat légèrement échauffé; faites apporter le meilleur vin, qu'on boira rondement: et on verra merveilles.

N° 17.

Désappointement.

Tout était tranquille un jour dans l'auberge de l'*Écu de France*, à Bourg en Bresse, quand un grand roulement se fit entendre, et qu'on vit paraître une superbe berline, forme anglaise, à quatre chevaux, remarquable surtout par deux très-jolies Abigaïl qui étaient huchées sur le siége du cocher, bien ployées dans une ample enveloppe de drap écarlate, doublée et brodée en bleu.

A cette apparition, qui annonçait un milord voyageant à petites journées, Chicot (c'était le nom de l'aubergiste) accourut, le bonnet à la main ; sa femme se tint sur la porte de l'hôtel ; les filles faillirent se rompre le cou en descendant l'escalier, et les garçons d'écurie se

présentèrent, comptant déjà sur un ample pourboire.

On déballa les suivantes, non sans les faire rougir un peu, attendu les difficultés de la descente; et la berline accoucha 1° d'un milord, gros, court, enluminé et ventru; 2° de deux miss, longues, pâles et rousses; 3° d'une miladi paraissant entre le premier et le second degré de la consomption.

Ce fut cette dernière qui prit la parole :

« Monsieur l'aubergiste, dit-elle, faites bien » soigner mes chevaux; donnez-nous une » chambre pour nous reposer, et faites rafraî- » chir mes femmes de chambre; mais je ne » veux pas que le tout coûte plus de six francs; » prenez vos mesures là-dessus. »

Aussitôt après la prononciation de cette phrase économique, Chicot remit son bonnet, madame rentra, et les filles retournèrent à leur poste.

Cependant les chevaux furent mis à l'écurie où ils lurent la gazette; on montra aux dames

une chambre au premier (*up stairs*), et on offrit aux suivantes des verres et une carafe d'eau bien claire.

Mais les six francs obligés ne furent reçus qu'en rechignant, et comme une mesquine compensation pour l'embarras causé et pour les espérances déçues.

N° 18.

Effets merveilleux d'un Dîner classique.

« Hélas ! que je suis à plaindre ! disait, d'une » voix élégiaque, un gastronome de la Cour » royale de la Seine; espérant retourner bien- » tôt à ma terre, j'y ai laissé mon cuisinier ; les » affaires me retiennent à Paris ; et je suis aban- » donné aux soins d'une bonne inofficieuse, » dont les préparations m'affadissent le cœur. » Ma femme se contente de tout, mes enfans » n'y connaissent encore rien : bouilli peu cuit, » rôti brûlé; je péris à la fois par la broche et » par la marmite, hélas ! »

Il parlait ainsi, en traversant d'un pas douloureux la place Dauphine. Heureusement pour la chose publique, le professeur entendit de si justes plaintes, et, dans le plaignant, reconnut un ami. « Vous ne mourrez pas, mon cher »

» dit-il, d'un ton affectueux au magistrat mar-
» tyr ; non, vous ne mourrez pas d'un mal dont
» je puis vous offrir le remède. Veuillez accep-
» ter pour demain un dîner classique, en petit
» comité : après dîner une partie de piquet,
» que nous arrangerons de manière à ce que
» tout le monde s'amuse ; et, comme les autres,
» cette soirée se précipitera dans l'abîme du
» passé. »

L'invitation fut acceptée ; le mystère s'accomplit suivant les coutumes, rites et cérémonies voulues ; et depuis ce jour (23 juin 1825), le professeur se trouve heureux d'avoir conservé à la Cour royale un de ses plus dignes soutiens.

N° 19.

Effets et Dangers des Liqueurs fortes.

La soif factice dont nous avons fait mention, vol. Ier, p. 267, celle qui appelle les liqueurs fortes comme soulagement momentané, devient, avec le temps, si intense et si habituelle, que ceux qui s'y livrent ne peuvent pas passer la nuit sans boire et sont obligés de quitter leur lit pour l'apaiser.

Cette soif devient alors une véritable maladie; et quand l'individu en est là, on peut pronostiquer avec certitude qu'il ne lui reste pas deux ans à vivre.

J'ai voyagé en Hollande avec un riche commerçant de Dantzick qui tenait, depuis cinquante ans, la première maison de détail en eaux-de-vie.

« Monsieur, me disait ce patriarche, on ne

» se doute pas en France de l'importance du
» commerce que nous faisons, de père en fils,
» depuis plus d'un siècle. J'ai observé avec at-
» tention les ouvriers qui viennent chez moi;
» et quand ils s'abandonnent sans réserve au
» penchant, trop commun chez les Allemands,
» pour les liqueurs fortes, ils arrivent à leur fin
» tous à peu près de la même manière.

» D'abord ils ne prennent qu'un petit verre
» d'eau-de-vie le matin, et cette quantité leur
» suffit pendant plusieurs années (au surplus,
» ce régime est commun à tous les ouvriers,
» et celui qui ne prendrait pas son petit verre
» serait honni par tous les camarades); ensuite
» ils doublent la dose, c'est-à-dire qu'ils en
» prennent un petit verre le matin et autant
» vers midi. Ils restent à ce taux environ deux
» ou trois ans; puis ils en boivent régulière-
» ment le matin, à midi et le soir. Bientôt ils en
» viennent prendre à toute heure, et n'en veu-
» lent plus que de celle dans laquelle on a fait
» infuser du gérofle; aussi, lorsqu'ils en sont

» là, il y a certitude qu'ils ont tout au plus six » mois à vivre; ils se dessèchent, la fièvre les » prend, ils vont à l'hôpital, et on ne les revoit » plus. »

No 20.

Les Chevaliers et les Abbés.

J'AI déjà cité deux fois ces deux catégories gourmandes que le temps a détruites.

Comme elles ont disparu depuis plus de trente ans, la plus grande partie de la génération actuelle ne les a pas vues.

Elle reparaîtront probablement vers la fin de ce siècle; mais comme un pareil phénomène exige la coïncidence de bien des futurs contingens, je crois que bien peu, parmi ceux qui vivent actuellement, seront témoins de cette palingénésie.

Il faut donc qu'en ma qualité de peintre de mœurs, je leur donne le dernier coup de pinceau; et pour y parvenir plus commodément, j'emprunte le passage suivant à un auteur qui n'a rien à me refuser.

« Régulièrement et d'après l'usage, la qualification de chevalier n'aurait dû s'accorder qu'aux personnes décorées d'un ordre, ou aux cadets des maisons titrées ; mais beaucoup de ces chevaliers avaient trouvé avantageux de se donner l'accolade à eux-mêmes (*); et si le porteur avait de l'éducation et une bonne tournure, telle était l'insouciance de cette époque, que personne ne s'avisait d'y regarder.

» Les chevaliêrs étaient généralement beaux garçons; ils portaient l'épée verticale, le jarret tendu, la tête haute et le nez au vent; ils étaient joueurs, libertins, tapageurs, et faisaient partie essentielle du train d'une beauté à la mode.

» Ils se distinguaient encore par un courage brillant et une facilité excessive à mettre l'épée à la main. Il suffisait quelquefois de les regarder pour se faire une affaire. »

(*) Self created.

C'est ainsi que finit le chevalier de S..., l'un des plus connus de son temps.

Il avait cherché une querelle gratuite à un jeune homme tout nouvellement arrivé de Charolles ; et on était allé se battre sur les derrières de la Chaussée-d'Antin, presqu'entièrement occupée alors par des marais.

A la manière dont le nouveau venu se développa sous les armes, S... vit bien qu'il n'avait pas affaire à un novice : il ne se mit pas moins en devoir de le tâter; mais au premier mouvement qu'il fit, le Charolais partit d'un coup de temps, et le coup fut tellement fourni que le chevalier était mort avant d'être tombé. Un de ses amis, témoin du combat, examina long-temps en silence une blessure si foudroyante et la route que l'épée avait parcourue : « Quel beau coup de quarte dans les ar-
» mes, dit-il tout-à-coup en s'en allant! et que
» ce jeune homme a la main bien placée!... »
Le défunt n'eut pas d'autre oraison funèbre.

Au commencement des guerres de la révo-

lution, la plupart de ces chevaliers se placèrent dans les bataillons, d'autres émigrèrent, le reste se perdit dans la foule. Ceux qui survivent, en petit nombre, sont encore reconnaissables à l'air de tête; mais ils sont maigres et marchent avec peine; ils ont la goutte.

Quand il y avait beaucoup d'enfans dans une famille noble, on en destinait un à l'église : il commençait par obtenir les bénéfices simples, qui fournissaient aux frais de son éducation; et dans la suite, il devenait prince, abbé commendataire ou évêque, selon qu'il avait plus ou moins de dispositions à l'apostolat.

C'était là le type légitime des abbés; mais il y en avait de faux; et beaucoup de jeunes gens qui avaient quelque aisance et qui ne se souciaient pas de courir les chances de la chevalerie, se donnaient le titre d'*abbé* en venant à Paris.

Rien n'était plus commode : avec une légère altération dans la toilette, on se donnait tout-à-coup l'apparence d'un bénéficier; on se plaçait au niveau de tout le monde; on était fêté, caressé, couru : car il n'y avait pas de maison qui n'eût son abbé.

Les abbés étaient petits, trapus, rondelets, bien mis, câlins, complaisans, curieux, gourmands, alertes, insinuans; ceux qui restent ont tourné à la graisse; ils se sont faits dévots.

Il n'y avait pas de sort plus heureux que celui d'un riche prieur ou d'un abbé commendataire; ils avaient de la considération, de l'argent, point de supérieurs, et rien à faire.

Les chevaliers se retrouveront, si la paix est longue, comme on peut l'espérer; mais à moins d'un grand changement dans l'administration ecclésiastique, l'espèce des abbés est perdue sans retour; il n'y a plus de *sinécures*; et on est revenu aux principes de la primitive église : *beneficium propter officium.*

N° 21.

Miscellanea.

« Monsieur le conseiller, disait un jour, » d'un bout d'une table à l'autre, une vieille » marquise du faubourg Saint-Germain, lequel » préférez-vous du Bourgogne ou du Bordeaux? » — Madame, répondondit d'une voix drui» dique le magistrat ainsi interrogé, c'est un » procès dont j'ai tant de plaisir à visiter les » pièces, que j'ajourne toujours à huitaine la » prononciation de l'arrêt. »

Un Amphytrion de la Chaussée d'Antin avait fait servir sur sa table un saucisson d'Arles de taille héroïque. « Acceptez en une tranche, » disait il à sa voisine; voilà un meuble qui, » je l'espère, annonce une bonne maison.

» — Il est vraiment très-gros, dit la dame en » lorgnant d un air malin, c'est dommage que » cela ne ressemble à rien. »

Ce sont surtout les gens d'esprit qui tiennent la gourmandise à honneur; les autres ne sont pas capables d'une opération qui consiste dans une suite d'appréciations et de jugemens.

Madame la comtesse de Genlis se vante dans ses Mémoires d'avoir appris à une Allemande, qui l'avait bien reçue, la manière d'apprêter jusqu'à sept plats délicieux.

C'est M. le comte de la Place qui a découvert une manière très-relevée d'accommoder les fraises, qui consiste à les mouiller avec le jus d'une orange douce (pomme des Hespérides).

Un autre savant a encore enrichi sur le premier, en y ajoutant le jaune de l'orange qu'il enlève en la frottant avec un morceau de sucre; et il prétend prouver, au moyen d'un lambeau échappé aux flammes qui détruisirent la bibliothèque d'Alexandrie, que c'est ainsi asssaisonné que ce fruit était servi dans les banquets du mont Ida.

« Je n'ai pas grande idée de cet homme, di-
» sait le comte de M......, en parlant d'un can-
» didat qui venait d'attraper une place; il n'a
» jamais mangé de boudin à la Richelieu, et
» ne connaît pas les côtelettes à la Soubise. »

Un buveur était à table, et au dessert on lui offrit du raisin. « Je vous remercie, dit-il en
» repoussant l'assiette; je n'ai pas coutume de
» prendre mon vin en pilules. »

On félicitait un amateur, qui venait d'être nommé directeur des contributions directes à Périgueux ; on l'entretenait du plaisir qu'il aurait à vivre au centre de la bonne chère, dans le pays des truffes, des bartavelles, des dindes truffées, etc., etc. « Hélas, dit en soupirant le gastronome contristé ! est-il bien » sûr qu'on puisse vivre dans un pays où la » marée n'arrive pas ? »

N° 22.

Une Journée chez les Bernardins.

Il était près d'une heure du matin ; il faisait une belle nuit d'été, et nous étions formés en cavalcade, non sans avoir donné une vigoureuse sérénade aux belles qui avaient le bonheur de nous intéresser (c'est vers 1782).

Nous partions de Belley, et nous allions à Saint-Sulpice, abbaye de Bernadins située sur une des plus hautes montagnes de l'arrondissement, au moins cinq mille pieds au-dessus du niveau de la mer.

J'étais alors le chef d'une troupe de musiciens amateurs, tous amis de la joie, et possédant à haute dose toutes les vertus qui accompagnent la jeunesse et la santé.

« Monsieur, m'avait dit un jour l'abbé de » Saint-Sulpice, en me tirant après dîner, dans

» l'embrasure d'une croisée, vous seriez bien
» aimable, si vous veniez, avec vos amis, nous
» faire un peu de musique le jour de saint Ber-
» nard; le saint en serait bien plus complète-
» ment glorifié; nos voisins en seraient réjouis,
» et vous auriez l'honneur d'être les premiers
» Orphées qui auraient pénétré dans ces régions
» élevées. »

Je ne fis pas répéter une demande qui promettait une partie agréable; je promis d'un signe de tête, et le salon en fut ébranlé.

Annuit, et totum nutu tremefecit olympum.

Toutes précautions étaient prises d'avance; et nous partions de bonne heure, parce que nous avions quatre lieues à faire, par des chemins capables d'effrayer même les voyageurs audacieux qui ont bravé les hauteurs de la puissante butte Montmartre.

Le monastère était bâti dans une vallée fermée à l'ouest par le sommet de la montagne, et à l'est par un coteau moins élevé.

Le pic de l'ouest était couronné par une forêt de sapins où un seul coup de vent en renversa un jour trente-sept mille (*). Le fond de la vallée était occupé par une vaste prairie où des buissons de hêtres formaient divers compartimens irréguliers, modèles immenses de ces petits jardins anglais que nous aimons tant.

Nous arrivâmes à la pointe du jour; et nous fûmes reçus par le père cellerier, dont le visage était quadrangulaire et le nez en obélisque.

« Messieurs, dit le bon père, soyez les bien-
» venus : notre révérend abbé sera bien con-
» tent quand il saura que vous êtes arrivés; il
» est encore dans son lit, car hier il était bien
» fatigué; mais vous allez venir avec moi, et
» vous verrez si nous vous attendions. »

(*) La Maîtrise des Eaux et Forêts les compta, les vendit; le commerce en profita, les moines en profitèrent; de grands capitaux furent mis en circulation : et personne ne se plaignit de l'ouragan.

Il dit, se mit en marche, et nous le suivîmes, supposant avec raison qu'il nous conduisait vers le réfectoire.

Là tous nos sens furent envahis par l'apparition du déjeûner le plus séduisant, d'un déjeûner vraiment classique.

Au milieu d'une table spacieuse s'élevait un pâté grand comme une église; il était flanqué au nord par un quartier de veau froid, au sud par un jambon énorme, à l'est par une pelote de beurre monumentale, et à l'ouest par un boisseau d'artichauts à la poivrade.

On y voyait encore diverses espèces de fruits, des assiettes, des serviettes, des couteaux, et de l'argenterie dans des corbeilles; et au bout de la table, des frères lais et des domestiques prêts à servir, quoiqu'étonnés de se voir levés si matin.

En un coin du réfectoire, on voyait une pile de plus de cent bouteilles, continuellement arrosée par une fontaine naturelle, qui s'échappait du murmurant *Evoë-Bacche;* et si

l'arôme du moka ne chatouillait pas nos narines, c'est que, dans ces temps héroïques, on ne prenait pas encore de café si matin.

Le révérend cellerier jouit quelque temps de notre étonnement; après quoi, il nous adressa l'allocution suivante que, dans notre sagesse, nous jugeâmes avoir été préparée:

« Messieurs, dit-il, je voudrais pouvoir vous
» tenir compagnie, mais je n'ai pas encore dit
» ma messe: et c'est aujourd'hui jour de grand
» office. Je devrais vous inviter à manger; mais
» votre âge, le voyage et l'air vif de nos
» montagnes doivent m'en dispenser. Acceptez
» avec plaisir ce que nous vous offrons de bon
» cœur; je vous quitte et vais chanter matines. »

A ces mots, il disparut.

Ce fut alors le moment d'agir; et nous attaquâmes, avec l'énergie que supposaient en effet les trois circonstances aggravantes si bien indiquées par le cellerier. Mais que pouvaient de faibles enfans d'Adam contre un repas qui paraissait préparé pour les habitans de Sirius!

Nos efforts furent impuissans, et quoiqu'ultrà-repus, nous n'avions laissé de notre passage que des traces imperceptibles.

Ainsi bien munis jusqu'au dîner, on se dispersa; et j'allai me tapir dans un bon lit où je dormis en attendant la messe, semblable au héros de Rocroy et à d'autres encore, qui ont dormi jusqu'au moment de commencer la bataille.

Je fus réveillé par un robuste frère qui faillit m'arracher le bras, et je courus à l'église où je trouvai tout le monde à son poste.

Nous exécutâmes une symphonie à l'offertoire; on chanta un motet à l'élévation; et on finit par un quatuor d'instrumens à vent. Et malgré les mauvaises plaisanteries contre la musique d'amateurs, le respect que je dois à la vérité m'oblige d'assurer que nous nous en tirâmes fort bien.

Je remarque, à cette occasion, que tous ceux qui ne sont jamais contens de rien sont presque toujours des ignorans qui ne tranchent

hardiment que parce qu'ils espèrent que leur audace pourra leur faire supposer des connaissances qu'ils n'ont pas eu le courage d'acquérir.

Nous reçûmes avec bénignité les éloges qu'on ne manqua pas de nous prodiguer en cette occasion ; et après avoir reçu les remercîmens de l'abbé, nous allâmes nous mettre à table.

Le dîner fut servi dans le goût du 15e siècle : peu d'entremets, peu de superfluités ; mais un excellent choix de viandes, des ragoûts simples, substantiels, une bonne cuisine, une cuisson parfaite, et surtout des légumes d'une saveur inconnue dans les marais, empêchaient de désirer ce qu'on ne voyait pas.

On jugera, au surplus, de l'abondance qui régnait en ce bon lieu, quand on saura que le second service offrit jusqu'à quatorze plats de rôt.

Le dessert fut d'autant plus remarquable qu'il était composé en partie de fruits qui ne

croissent point à cette hauteur et qu'on avait apportés du pays bas, car on avait mis à contribution les jardins de Machuraz, la Morflent et autres endroits favorisés de l'astre père de la chaleur.

Les liqueurs ne manquèrent pas; mais le café mérite une mention particulière.

Il était limpide, parfumé, chaud à merveilles; mais surtont il n'était pas servi dans ces vases dégénérés qu'on ose appeler *tasses* sur les rives de la Seine, mais dans de beaux et profonds bowls où se plongeaient à souhait les lèvres épaisses des révérends, qui en aspiraient le liquide vivifiant, avec un bruit qui aurait fait honneur à des cachalots avant l'orage.

Après dîner, nous allâmes à vêpres; et nous y exécutâmes, entre les psaumes, des antiphones que j'avais composés exprès. C'était de la musique courante comme on en faisait alors; et je n'en dis ni bien ni mal, de peur d'être arrêté par la modestie, ou influencé par la paternité.

La journée officielle étant ainsi terminée, les voisins commencèrent à défiler; les autres s'arrangèrent pour faire quelques parties à des jeux de commerce.

Pour moi, je préférai la promenade; et ayant réuni quelques amis, j'allai fouler ce gazon si doux et si serré qui vaut bien les tapis de la Savonnerie, et respirer cet air pur des hauts lieux, qui rafraîchit l'âme et dispose l'imagination à la méditation et au romantisme (*)

Il était tard quand nous rentrâmes. L'abbé vint à moi pour me souhaiter le bonsoir et une bonne nuit. « Je vais, me dit-il; rentrer » chez moi, et vous laisser finir la soirée. Ce » n'est pas que je croie que ma présence pût

---

(*) J'ai constamment éprouvé cet effet dans les mêmes circonstances; et je suis porté à croire que la légèreté de l'air, dans les montagnes, laisse agir certaines puissances cérébrales que sa pesanteur opprime dans la plaine.

» être importune à nos pères; mais je veux
» qu'ils sachent bien qu'ils ont liberté plénière.
» Ce n'est pas tous les jours saint Bernard, de-
» main nous rentrerons dans l'ordre accoutu-
« mé : *cràs iterabimus æquor.*»

Effectivement, après le départ de l'abbé, il y eut plus de mouvement dans l'assemblée; elle devint plus bruyante, et on fit plus de ces plaisanteries spéciales aux cloîtres, qui ne voulaient pas dire grand'chose, et dont on riait sans savoir pourquoi.

Vers neuf heures le souper fut servi : souper soigné, délicat et éloigné du dîner de plusieurs siècles.

On mangea sur nouveaux frais; on causa, on rit, on chanta des chansons de table; et un des pères nous lut quelques vers de sa façon, qui vraiment n'étaient pas mauvais pour avoir été faits par un tondu.

Sur la fin de la soirée une voix s'éleva, et cria : Père cellerier, où est donc votre plat?

— « C'est trop juste, répondit le révérend ; je » ne suis pas cellerier pour rien. »

Il sortit un moment, et revint bientôt après, accompagné de trois serviteurs, dont le premier apportait des rôties d'excellent beurre, et les deux autres étaient chargés d'une table sur laquelle se trouvait une cuve d'eau-de-vie sucrée et brûlante : ce qui équivalait presque au punch qui n'était point encore connu.

Les nouveaux venus furent reçus avec acclamation ; on mangea les rôties, on but l'eau-de-vie brûlée : et quand l'horloge de l'abbaye sonna minuit, chacun se retira dans son appartement pour y jouir des douceurs d'un sommeil auquel les travaux de la journée lui avaient donné des dispositions et des droits.

N. B. Le père cellerier, dont il est fait mention dans cette narration véritablement historique, étant devenu vieux, on parlait devant lui d'un abbé nouvellement nommé qui arrivait de Paris et dont on redoutait la rigueur.

« Je suis tranquille à son égard, dit le révé-
» rend; qu'il soit méchant tant qu'il voudra,
» il n'aura jamais le courage d'ôter à un
» vieillard, ni le coin du feu, ni la clef de la
» cave. »

N° 23.

Bonheur en voyage.

J'étais un jour monté sur mon bon cheval *la Joie*, et je parcourais les coteaux rians du Jura.

C'était dans les plus mauvais jours de la révolution; et j'allais à Dôle, auprès du représentant Prôt, pour en obtenir un sauf-conduit qui devait m'empêcher d'aller en prison, et probablement ensuite à l'échafaud.

En arrivant, vers onze heures du matin, à une auberge du petit bourg ou village de Mont-sous-Vaudrey, je fis d'abord bien soigner ma monture; et de là, passant à la cuisine, j'y fus frappé d'un spectacle qu'aucun voyageur n'eût pu voir sans plaisir.

Devant un feu vif et brillant, tournait une broche admirablement garnie de cailles, rois de cailles, et de ces petits râles à pieds verts

qui sont toujours si gras. Ce gibier de choix rendait ses dernières gouttes sur une immense rôtie, dont la facture annonçait la main d'un chasseur; et tout auprès, on voyait déjà cuit un de ces levrauts à côtes rondes, que les Parisiens ne connaissent pas, et dont le fumet embaumerait une église.

« Bon! dis-je en moi-même, ranimé par cette
» vue; la providence ne m'abandonne pas tout-
» à-fait. Cueillons encore cette fleur en passant;
» il sera toujours temps de mourir. »

Alors en m'adressant à l'hôte, qui, pendant cet examen, sifflait, les mains derrière le dos, en promenant dans la cuisine sa stature de géant, je lui dis : « Mon cher, qu'allez-vous me
» donner de bon pour mon dîner? — Rien que
» de bon, monsieur : bon bouilli, bonne soupe
» aux pommes de terre, bonne épaule de mou-
» ton et bons haricots. »

A cette réponse inattendue, un frisson de désappointement parcourut tout mon corps; on sait que je ne mange point de bouilli, parce

que c'est de la viande moins son jus; les pommes de terre et les haricots sont obésigènes; je ne me sentais pas des dents d'acier pour déchirer l'éclanche : ce menu était fait exprès pour me désoler, et tous mes maux retombèrent sur moi.

L'hôte me regardait d'un air sournois, et avait l'air de deviner la cause de mon désappointement.... « Et pour qui réservez-vous » donc tout ce joli gibier? lui dis-je d'un air » tout-à-fait contrarié. — Hélas! monsieur, » répondit-il d'un ton sympathique, je ne puis » pas en disposer; tout cela appartient à des » messieurs de justice qui sont ici depuis dix » jours, pour une expertise qui intéresse une » dame fort riche; ils ont fini hier, et se ré» galent pour célébrer cet événement heureux; » c'est ce que nous appelons ici faire la révole. » — Monsieur, répliquai-je après avoir musé » quelques instans, faites-moi le plaisir de dire » à ces messieurs qu'un homme de bonne com» pagnie demande, comme une faveur, d'être » admis à dîner avec eux, qu'il prendra sa part

» de la dépense, et qu'il leur en aura surtout » une extrême obligation. » Je dis : il partit et ne revint plus.

Mais peu après, je vis entrer un petit homme gras, frais, joufflu, trapu, guilleret, qui vint rôder dans la cuisine, déplaça quelques meubles, leva le couvercle d'une casserole et disparut.

« Bon, dis je en moi-même, voilà le frère » tuileur qui vient me reconnaître! » Et je recommençai à espérer : car l'expérience m'avait déjà appris que mon extérieur n'est pas repoussant.

Le cœur ne m'en battait pas moins comme à un candidat sur la fin du dépouillement du scrutin, quand l'hôte reparut et vint m'annoncer que ces messieurs étaient très-flattés de ma proposition, et n'attendaient que moi pour se mettre à table.

Je partis en entrechats; je reçus l'accueil le plus flatteur; et au bout de quelques minutes, j'avais pris racine.

Quel bon dîner !!! Je n'en ferai pas le détail;

mais je dois une mention honorable à une fricassée de poulets de haute facture, telle qu'on n'en trouve qu'en province, et si richement dotée de truffes, qu'il y en avait assez pour retremper le vieux Titon.

On connaît déjà le rôt; son goût répondait à son extérieur : il était cuit à point; et la difficulté que j'avais éprouvée à m'en approcher en rehaussait encore la saveur.

Le dessert était composé d'une crême à la vanille, de fromage de choix et de fruits excellens. Nous arrosions tout cela avec un vin léger et couleur de grenat; plus tard, avec du vin de l'Hermitage; plus tard encore, avec du vin de paille, également doux et généreux; le tout fut couronné par de très-bon café, confectionné par le tuileur guilleret, qui eut aussi l'attention de ne nous laisser pas manquer de de certaines liqueurs de Verdun qu'il sortit d'une espèce de tabernacle dont il avait la clef.

Non-seulement le dîner fut bon, mais il fut très-gai.

Après avoir parlé avec circonspection des affaires du temps, ces messieurs s'attaquèrent de plaisanteries, qui me mirent au fait d'une partie de leur biographie; ils parlèrent peu de l'affaire qui les avait réunis; on dit quelques bons contes, on chanta; je m'y joignis par quelques couplets inédits; j'en fis même un en impromptu et qui fut fort applaudi suivant l'usage, le voici :

Air du *Maréchal ferrant.*

Qu'il est doux, pour les voyageurs,
De trouver d'aimables buveurs!
C'est une vraie (1) béatitude.
Entouré d'aussi bons enfans,
Ma foi, je passerais céans,
Libre de toute inquiétude,
Quatre jours,
Quinze jours,
Trente jours,
Une année;
Et bénirais ma destinée.

(*) Il y a ici une faute que nous conservons par respect pour le texte de l'auteur; le passage qui suit le couplet fait voir d'ailleurs que nous ne faisons en cela que suivre son intention.

Si je rapporte ce couplet, ce n'est pas que je le croie excellent; j'en ai fait, grâces au ciel, de meilleurs, et j'aurais refait celui-là, si j'avais voulu : mais j'ai préféré de lui laisser sa tournure d'impromptu, afin que le lecteur convienne que celui qui, avec un comité révolutionnaire en croupe, pouvait se jouer ainsi, celui-là, dis-je, avait bien certainement la tête et le cœur d'un Français.

Il y avait bien quatre heures que nous étions à table, et on commençait à s'occuper de la manière de finir la soirée; on allait faire une longue promenade pour aider la digestion, et en rentrant on ferait une partie de bête hombrée pour attendre le repas du soir, qui se composerait d'un plat de truites en réserve et des reliefs du dîner, encore très-désirables.

A toutes ces propositions je fus obligé de répondre par un refus; le soleil penchant vers l'horizon, m'avertissait de partir. Ces messieurs insistèrent autant que la politesse le permet, et s'arrêtèrent quand je leur assurai que je ne

voyageais pas tout-à-fait pour mon plaisir.

On a déjà deviné qu'ils ne voulurent pas entendre parler de mon écot ; ainsi, sans me faire de questions importunes, ils voulurent me voir monter à cheval, et nous nous séparâmes, après avoir fait et reçu les adieux les plus affectueux.

Si quelqu'un de ceux qui m'accueillirent si bien existe encore, et que ce livre tombe entre ses mains, je désire qu'il sache qu'après plus de trente ans ce chapitre a été écrit avec la plus vive gratitude.

Un bonheur ne vient jamais seul, et mon voyage eut un succès que je n'aurais presque pas espéré.

Je trouvai, à la vérité, le représentant Prôt fortement prévenu contre moi ; il me regarda d'un air sinistre, et je crus qu'il allait me faire arrêter ; mais j'en fus quitte pour la peur ; et après quelques éclaircissemens, il me sembla que ses traits se détendaient un peu.

Je ne suis point de ceux que la peur rend

cruels, et je crois que cet homme n'était pas méchant; mais il avait peu de capacité, et ne savait que faire du pouvoir redoutable qui lui avait été confié : c'était un enfant armé de la massue d'Hercule.

M. Amondru, dont je retrace ici le nom avec bien du plaisir, eut véritablement quelque peine à lui faire accepter un souper où il était convenu que je me trouverais; cependant il y vint, et me reçut d'une manière qui était bien loin de me satisfaire.

Je fus un peu moins mal accueilli de madame Prôt, à qui j'allai présenter mon hommage. Les circonstances où je me présentais admettaient au moins un intérêt de curiosité.

Dès les premières phrases, elle me demanda si j'aimais la musique. O bonheur inespéré! elle paraissait en faire ses délices; et comme je suis moi-même très-bon musicien, dès ce moment nos cœurs vibrèrent à l'unisson.

Nous causâmes avant souper, et nous fîmes ce qu'on appelle une main à fond. Elle me parla

des traités de composition, je les connaissais tous; elle me parla des opéras les plus à la mode, je les savais par cœur; elle me nomma les auteurs les plus connus, je les avais vus pour la plupart. Elle ne finissait pas, parce que depuis long-temps elle n'avait rencontré personne avec qui traiter ce chapitre dont elle parlait en amateur, quoique j'aie su depuis qu'elle avait professé comme maîtresse de chant.

Après souper, elle envoya chercher ses cahiers; elle chanta, je chantai, nous chantâmes; jamais je n'y mis plus de zèle; jamais je n'y eus plus de plaisir. M. Prôt avait déjà parlé plusieurs fois de se retirer, qu'elle n'en avait pas tenu compte; et nous sonnions comme deux trompettes le *duo* de la *Fausse Magie*,

Vous souvient-il de cette fête?

quand il fit entendre l'ordre du départ.

Il fallut bien finir; mais au moment où nous nous quittâmes, madame Prôt me dit: « Citoyen, » quand on cultive comme vous les beaux arts,

» on ne trahit pas son pays ; je sais que vous » demandez quelque chose à mon mari : vous » l'aurez, c'est moi qui vous le promets. »

A ce discours consolant, je lui baisai la main du plus chaud de mon cœur ; et effectivement, dès le lendemain matin, je reçus mon sauf-conduit bien signé et magnifiquement cacheté.

Ainsi fut rempli le but de mon voyage ; je revins chez moi la tête haute ; et grâces à l'harmonie, cette aimable fille du ciel, mon ascension fut retardée d'un bon nombre d'années.

N° 24.

Poétique.

Nulla placere diù, nec vivere carmina possunt
Quæ scribuntur aquæ potoribus. Ut malè sanos
Adscripsit Liber, Satyris Faunisque poetas,
Vina ferè dulces oluerunt manè camœnæ.
Laudibus arguitur vini vinosus Homerus.
Ennius ipse pater nunquam, nisi potus, ad arma
Prosiluit dicenda. Forum putealque Livonis
Mandabo siccis; adimam cantare severis.
Hoc simul edixit; non cessavere poetæ
Nocturno certare mero, potare diurno.

Horat. *liv.* 1, *ép.* 19.

Si j'avais eu assez de temps, j'aurais fait un choix raisonné de poésies gastronomiques depuis les Grecs et les Latins jusqu'à nos jours, et je l'aurais divisé par époques historiques, pour montrer l'alliance intime qui a toujours existé entre l'art de bien dire et l'art de bien manger.

Ce que je n'ai pas fait, un autre le fera (*). Nous verrons comment la table a toujours donné le ton à la lyre; et on aura une preuve additionnelle de l'influence du physique sur le moral.

Jusques vers le milieu du dix-huitième siecle, les poésies de ce genre ont eu surtout pour objet de célébrer Bacchus et ses dons, parce qu'alors boire du vin et en boire beaucoup, était le plus haut degré d'exaltation gustuelle auquel on eût pu parvenir. Cependant, pour rompre la monotonie et agrandir la carrière, on y associait l'Amour : association dont il n'est pas certain que l'Amour se trouve bien.

La découverte du Nouveau-Monde et les

(*) Voilà, si je ne me trompe, le troisième ouvrage que je délègue aux travailleurs : 1° Monographie de l'Obésité ; 2° Traité théorique et pratique des Haltes de chasse; 3° Recueil chronologique de Poésies gastronomiques.

acquisitions qui en ont été la suite, ont amené un nouvel ordre de choses.

Le sucre, le café, le thé, le chocolat, les liqueurs alcoholiques, et tous les mélanges qui en résultent, ont fait de la bonne chère un tout plus composé, dont le vin n'est plus qu'un accessoire plus ou moins obligé, car le thé peut très-bien remplacer le vin à déjeûner (*).

Ainsi, une carrière plus vaste s'est ouverte aux poètes de nos jours; ils ont pu chanter les plaisirs de la table, sans être nécessairement obligés de se noyer dans la tonne; et déjà des pièces charmantes ont célébré les nouveaux trésors dont la gastronomie s'est enrichie.

Comme un autre j'ai ouvert les recueils, et j'ai joui du parfum de ces offrandes éthérées. Mais tout en admirant les ressources du talent et goûtant l'harmonie des vers, j'avais une satis

---

(*) Les Anglais et les Hollandais mangent à déjeûner du pain, du beurre, du poisson, du jambon, des œufs, et ne boivent presque jamais que du thé.

faction de plus qu'un autre en voyant tous ces auteurs se coordonner à mon système favori : car la plupart de ces jolies choses ont été faites pour dîner, en dînant, ou après dîner.

J'espère bien que des ouvriers habiles exploiteront la partie de mon domaine que je leur abandonne; et je me contente, en ce moment, d'offrir à mes lecteurs un petit nombre de pièces choisies au gré de mon caprice, accompagnées de notes très-courtes, pour qu'on ne se creuse pas la tête pour chercher la raison de mon choix.

CHANSON

DE DEMOCARÈS AU FESTIN DE DENIAS.

Cette chanson est tirée du *Voyage du jeune Anacharsis;* cette raison suffit.

Buvons, chantons Bacchus.

Il se plaît à nos danses, il se plaît à nos chants; il étouffe l'envie, la haine et les chagrins. Aux Grâces séduisantes, aux Amours enchanteurs, il donna la naissance.

Aimons, buvons, chantons Bacchus.

L'avenir n'est point encore; le présent n'est bientôt plus; le seul instant de la vie est l'instant de la jouissance.

Aimons, buvons, chantons Bacchus.

Sages de nos folies, riches de nos plaisirs, foulons aux pieds la terre et ses vaines grandeurs; et dans la douce ivresse que des momens si beaux font couler dans nos âmes,

Buvons, chantons Bacchus.

(*Voyage du jeune Anacharsis en Grèce*, tom. II, ch. 25.)

Celle-ci est de Motin qui, dit-on, fit le premier, en France, des chansons à boire. Elle est du vrai bon temps de l'ivrognerie, et ne manque pas de verve.

Air :

Que j'aime en tout temps la taverne!
Que librement je m'y gouverne!
Elle n'a rien d'égal à soi;
J'y vois tout ce que je demande :
Et les torchons y sont pour moi
De fine toile de Hollande.

Pendant que le chaud nous outrage,
On ne trouve point de bocage
Agréable et frais, comme elle est;
Et quand la froidure m'y mène,
Un malheureux fagot m'y plaît
Plus que tout le bois de Vincenne.

J'y trouve à souhait toutes choses;
Les chardons m'y semblent des roses,
Et les tripes des ortolans :
L'on y combat jamais qu'au verre.
Les cabarets et les brelans
Sont les paradis de la terre.

C'est Bacchus que nous devons suivre;
Le nectar dont il nous enivre
A quelque chose de divin;
Et quiconque a cette louange
D'être homme, sans boire du vin,
S'il en buvait, serait un ange.

Le vin me rit, je le caresse;
C'est lui qui bannit ma tristesse,
Et réveille tous mes esprits :
Nous nous aimons de même force;
Je le prends, après j'en suis pris,
Je le porte, et puis il m'emporte.

Quand j'ai mis quarte dessus pinte,
Je suis gai, l'oreille me tinte,
Je recule au lieu d'avancer;
Avec le premier je me frotte;
Et je fais, sans savoir danser,
De beaux entrechats dans la crotte.

Pour moi, jusqu'à ce que je meure,
Je veux que le vin blanc demeure,
Avec le clairet, dans mon corps,

Pourvu que la paix les assemble;
Car je les jeterai dehors,
S'il ne s'accordent bien ensemble.

La suivante est de Racan, un de nos plus anciens poètes; elle est pleine de grâces et de philosophie, a servi de modèle à beaucoup d'autres, et paraît plus jeune que son extrait de naissance.

A MAYNARD.

Pourquoi se donner tant de peine?
Buvons plutôt, à perdre haleine,
De ce nectar délicieux,
Qui, pour l'excellence, précède
Celui même que Ganimède
Verse dans la coupe des dieux.

C'est lui qui fait que les années
Nous durent moins que les journées;
C'est lui qui nous fait rajeunir,
Et qui bannit de nos pensées
Le regret des choses passées
Et la crainte de l'avenir.

Buvons, Maynard, à pleine tasse;
L'âge insensiblement se passe,
Et nous mène à nos derniers jours;
L'on a beau faire des prières,
Les ans, non plus que les rivières,
Jamais ne rebroussent leur cours.

Le printemps, vêtu de verdure,
Chassera bientôt la froidure;
La mer a son flux et reflux;
Mais, depuis que notre jeunesse
Quitte la place à la vieillesse,
Le temps ne la ramène plus.

Les lois de la mort sont fatales
Aussi bien aux maisons royales
Qu'aux taudis couverts de roseaux;
Tous nos jours sont sujets aux Parques;
Ceux des bergers et des monarques
Sont coupés des mêmes ciseaux.

Leurs rigueurs, par qui tout s'efface,
Ravissent, en bien peu d'espace,
Ce qu'on a de mieux établi;
Et bientôt nous mèneront boire,
Au delà de la rive noire,
Dans les eaux du fleuve d'oubli.

Celle-ci est du professeur, qui l'a aussi mise eu musique. Il a reculé devant les embarras de la gravure, malgré le plaisir qu'il aurait eu de se savoir sur tous les pianos; mais par un bonheur inoui, elle peut se chanter, et *on la chantera* sur l'air du *vaudeville de Figaro*.

LE CHOIX DES SCIENCES.

Ne poursuivons plus la gloire,
Elle vend cher ses faveurs;
Tâchons d'oublier l'histoire :
C'est un tissu de malheurs.
Mais appliquons-nous à boire
Ce vin qu'aimait nos aïeux.
Qu'il est bon, quand il est vieux! (*bis.*)

J'ai quitté l'astronomie,
Je m'égarais dans les cieux;
Je renonce à la chimie,
Ce goût devient trop coûteux.
Mais pour la gastronomie
Je veux suivre mon penchant.
Qu'il est doux d'être gourmand! (*bis.*)

Jeune, je lisais sans cesse;
Mes cheveux en sont tout gris :
Les sept sages de la Grèce
Ne m'ont pourtant rien appris.
Je travaille la paresse :
C'est un aimable péché.
Ah! comme on est bien couché! (*bis.*)

J'étais fort en médecine,
Je m'en tirais à plaisir :
Mais tout ce qu'elle imagine,
Ne fait qu'aider à mourir.

Je préfère la cuisine :
C'est un art réparateur.
Quel grand homme qu'un traiteur ! (*bis.*)

Ces travaux sont un peu rudes ;
Mais sur le déclin du jour,
Pour égayer mes études,
Je laisse approcher l'amour.
Malgré les caquets des prudes,
L'amour est un joli jeu :
Jouons-le toujours un peu. (*bis.*)

J'ai vu *naître* le couplet suivant, et voilà pourquoi je l'ai *planté.* Les truffes sont la divinité du jour ; et peut-être cette idolâtrie ne nous fait-elle pas honneur.

IMPROMPTU.

Buvons à la truffe noire,
Et ne soyons point ingrats :
Elle assure la victoire
Dans les plus charmans combats.
Au secours
Des amours,
Du plaisir la providence
Envoya cette substance :
Qu'on en serve tous les jours.

Par M. B..... de V....., amateur distingué,
et élève chéri du professeur.

Je finis par une pièce de vers qui appartenait à la Méditation XXVI (*).

J'ai voulu la mettre en musique, et n'ai pas réussi à mon gré; un autre fera mieux, surtout s'il se monte un peu la tête. L'harmonie doit en être forte, et marquer au deuxième couplet que le malade empire.

L'AGONIE,

Romance physiologique.

Dans tous mes sens, hélas! faiblit la vie;
Mon œil est terne, et mon corps sans chaleur.
Louise pleure, et cette tendre amie,
En frémissant, met la main sur mon cœur.
Des visiteurs la troupe fugitive
A pris congé pour ne plus revenir;
Le docteur part et le pasteur arrive :
Je vais mourir.

Je veux prier, ma tête s'y refuse,
Je veux parler, et ne puis m'exprimer;
Un tintement m'inquiète et m'abuse;
Je ne sais quoi me paraît voltiger.

(*) Voyez ci-devant, en ce volume, page 123 et suivantes.

Je ne vois plus. Ma poitrine oppressée
Va s'épuiser pour former un soupir :
Il errera sur ma bouche glacée.....
Je vais mourir.

Par le PROFESSEUR.

N° 25.

M. H.......-de-P......

Je croyais de bonne foi être le premier qui eût conçu, *de nos jours*, l'idée de l'Académie des Gastronomes; mais je crains bien d'avoir été devancé, comme cela arrive quelquefois. On peut en juger par le fait suivant, qui a près de quinze ans de date.

M. le président H...... de P....., dont l'enjouement spirituel a bravé les glaces de l'âge, s'adressant à trois des savans les plus distingués de l'époque actuelle (MM. de La place, Chaptal et Berthollet), leur disait, en 1812 : « Je regarde la découverte d'un mets nouveau, qui soutient notre appétit et prolonge nos jouissances, comme un événement bien plus intéressant que la découverte d'une étoile; on en voit toujours assez. »

« Je ne regarderai point, continuait ce magistrat, les sciences comme suffisamment honorées, ni comme convenablement représentées, tant que je ne verrai pas un cuisinier siéger à la première classe de l'Institut. »

Ce cher président était toujours en joie quand il songeait à l'objet de mon travail ; il voulait me fournir une épigraphe, et disait que ce ne fut pas l'*Esprit des Lois* qui ouvrit à M. de Montesquieu les portes de l'Académie. C'est de lui que j'ai appris que le professeur Berriat-Saint-Prix avait fait un roman ; et c'est encore lui qui m'a indiqué le chapitre où il est parlé de l'Industrie alimentaire des Émigrés. Aussi, comme il faut que justice se fasse, je lui ai érigé le quatrain suivant, qui contient à la fois son histoire et son éloge.

VERS

POUR ÊTRE MIS AU BAS DU PORTRAIT DE M. H......-DE-P......

Dans ses doctes travaux il fut infatigable ;
Il eut de grands emplois qu'il remplit dignement ;
Et quoiqu'il fût profond, érudit et savant,
Il ne se crut jamais dispensé d'être aimable.

M. le président H..... reçut, en 1814, le porte-feuille de la Justice; et les employés de ce ministère ont gardé la mémoire de la réponse qu'il leur fit, lorsqu'ils vinrent en corps lui présenter un premier hommage.

« Messieurs, leur dit-il, avec ce ton paternel » qui sied si bien à sa haute taille et à son grand » âge, il est probable que je ne resterai pas » avec vous assez de temps pour vous faire du » bien; mais, du moins, soyez assurés que je » ne vous ferai pas de mal. »

N° 26.

Indications.

Voila mon ouvrage fini; et cependant, pour montrer que je ne suis pas hors d'haleine, je vais faire d'une pierre trois coups.

Je donnerai à mes lecteurs de tous les pays des indications dont ils feront leur profit; je donnerai à mes artistes de prédilection un souvenir dont ils sont dignes; et je donnerai au public un échantillon du bois dont je me chauffe.

1° Madame Chevet, magasin de comestibles, Palais-Royal, n° 220, près du Théâtre-Français. Je suis pour elle un client plus fidèle que gros consommateur : nos rapports datent de son apparition sur l'horizon gastronomique, et elle a eu la bonté de pleurer ma mort; ce n'était heureusement qu'une méprise par ressemblance.

Madame Chevet est l'intermédiaire obligé entre la haute comestibilité et les grandes fortunes. Elle doit sa prospérité à la pureté de sa foi commerciale : tout ce que le temps a atteint disparaît de chez elle comme par enchantement. La nature de son commerce exige qu'elle fasse un gain assez prononcé ; mais le prix une fois convenu, on est sûr d'avoir de l'excellent.

Cette foi sera héréditaire ; et ses demoiselles, à peine échappées à l'enfance, suivent déjà invariablement les mêmes principes.

Madame Chevet a des chargés d'affaires dans tous les pays où peuvent atteindre les vœux du gastronome le plus capricieux ; et plus elle a eu de rivaux, plus elle s'est élevée dans l'opinion.

2° M. Achard, pâtissier-petit-fournier, rue de Grammont, n° 9, lyonnais établi depuis environ dix ans, a commencé sa réputation par des biscuits de fécule et des gauffres à la vanille qui ont été long-temps inimitées.

Tout ce qui est dans son magasin a quelque

chose de fini et de coquet qu'on chercherait vainement ailleurs ; la main de l'homme n'y paraît pas. On dirait des productions naturelles de quelque pays enchanté, aussi tout ce qui se fait chez lui est enlevé le jour même ; on peut dire qu'il n'a point de lendemain.

Dans les beaux jours équinoxiaux, on voit arriver à chaque instant rue de Grammont, quelque brillant carricle, ordinairement chargé d'un beau titus et d'une jolie emplumée. Le premier se précipite chez Achard, où il s'arme d'un gros cornet de friandises. A son retour, il est salué par un : « Oh ! mon ami, que cela a » bonne mine ! » ou bien, d'un *O dear! how* » *it looks good! my mouth.....* » Et vîte, le cheval part, et mène tout cela au bois de Boulogne.

Les gourmands ont tant d'ardeur et de bonté, qu'ils ont supporté pendant long-temps les aspérités d'une demoiselle de boutique disgracieuse. Cet inconvénient a disparu, le comptoir est renouvelé ; et la jolie petite main de

mademoiselle Anna Achard donne un nouveau mérite à des préparations qui se recommandent déjà par elles-mêmes.

3° M. Limet, rue de Richelieu, n°. 79, mon voisin, boulanger de plusieurs Altesses, a aussi fixé mon choix.

Acquéreur d'un fond assez insignifiant, il l'a promptement élevé à un haut degré de prospérité et de réputation.

Ses pains taxés sont très-beaux : et il est difficile de réunir, dans les pains de luxe, tant de blancheur, de saveur et de légèreté.

Les étrangers, aussi bien que les habitans des départemens, trouvent toujours chez M. Limet le pain auquel ils sont accoutumés; aussi les consommateurs viennent en personne, défilent, et font quelquefois queue.

Ces succès n'étonneront pas quand on saura que M. Limet ne se traîne point dans l'ornière de la routine, qu'il travaille avec assiduité pour découvrir de nouvelles ressources, et qu'il est dirigé par des savans du premier ordre.

N° 27.

Les Privations.

ÉLÉGIE HISTORIQUE.

PREMIERS parens du genre humain, dont la gourmandise est historique, qui vous perdîtes pour une pomme, que n'auriez-vous pas fait pour une dinde aux truffes? mais il n'était dans le paradis terrestre ni cuisiniers ni confiseurs.

Que je vous plains!

Rois puissans, qui ruinâtes la superbe Troye, votre valeur passera d'âge en âge, mais votre table était mauvaise. Réduits à la cuisse de bœuf et au dos de cochon, vous ignorâtes tou-

jours les charmes de la matelotte et les délices de la fricassée de poulets.

Que je vous plains!

Aspasie, Chloé, et vous toutes, dont le ciseau des Grecs éternisa les formes pour le désespoir des belles d'aujourd'hui, jamais votre bouche charmante n'aspira la suavité d'une meringue à la vanille ou à la rose; à peine vous élevâtes-vous jusqu'au pain d'épices.

Que je vous plains!

Douces prêtresses de Vesta, comblées à la fois de tant d'honneurs et menacées de si horribles supplices, si du moins vous aviez goûté ces sirops aimables qui rafraîchissent l'âme, ces fruits confits qui bravent les saisons, ces crêmes parfumées, merveilles de nos jours!

Que je vous plains!

Financiers romains, qui pressurâtes tout l'univers connu, jamais vos salons si renommés ne virent paraître, ni ces gélées succulen-

tes, délices des paresseux, ni ces glaces variées, dont le froid braverait la zône torride.

Que je vous plains!

Paladins invincibles, célébrés par des chantres gabeurs, quand vous aviez pourfendu des géans, délivré des dames, exterminé des armées; jamais, hélas! jamais, une captive aux yeux noirs ne vous présenta le Champagne mousseux, la malvoisie de Madère, les liqueurs, création du grand siècle : vous en étiez réduits à la cervoise ou au surène herbé.

Que je vous plains!

Abbés crossés, mîtrés, dispensateurs des faveurs du ciel; et vous, Templiers terribles, qui armâtes vos bras pour l'extermination des Sarrasins, vous ne connûtes pas les douceurs du chocolat qui restaure, ou de la fève arabique qui fait penser.

Que je vous plains!

Superbes châtelaines, qui, pendant le vide

des croisades, éleviez au rang suprême vos aumôniers et vos pages, vous ne partageâtes point avec eux les charmes du biscuit et les délices du macaron.

Que je vous plains!

Et vous enfin, gastronomes de 1825, qui trouvez déjà la satiété au sein de l'abondance et rêvez des préparations nouvelles, vous ne jouirez pas des découvertes que les sciences préparent pour l'an 1900, telles que les esculences minérales, les liqueurs résultat de la pression de cent atmosphères; vous ne verrez pas les importations que des voyageurs qui ne sont pas encore nés feront arriver de cette moitié du globe qui reste encore à découvrir ou à explorer.

Que je vous plains!

ENVOI

AUX GASTRONOMES DES DEUX MONDES.

EXCELLENCES !

LE travail dont je vous fais hommage a pour but de développer à tous les yeux les principes de la science dont vous êtes l'ornement et le soutien.

J'offre aussi un premier encens à la Gastronomie, cette jeune immortelle, qui, à peine parée de sa couronne d'étoiles, s'élève déjà au-dessus de ses sœurs, semblable à Calypso, qui dépassait de toute la tête le groupe charmant des nymphes dont elle était entourée.

Le temple de la Gastronomie, ornement de la métropole du monde, élèvera bientôt vers le ciel ses portiques immenses; vous les ferez

retentir de vos voix; vous les enrichirez de vos dons; et quand l'Académie, promise par les oracles, s'établira sur les bâses immuables du plaisir et de la nécessité, gourmands éclairés, convives aimables, vous en serez les membres ou les correspondans.

En attendant, levez vers le ciel vos faces radieuses; avancez dans votre force et votre majesté; l'univers esculent est ouvert devant vous.

Travaillez, excellences; professez pour le bien de la science; digérez dans votre intérêt particulier; et si, dans le cours de vos travaux, il vous arrive de faire quelque découverte importante, veuillez en faire part au plus humble de vos serviteurs,

L'Auteur des Méditations gastronomiques.

FIN DU DEUXIÈME ET DERNIER VOLUME.

TABLE DES MATIERES

CONTENUES

DANS LE SECOND VOLUME.

MÉDITATION XVII.

MEDITATION XVIII.

MEDITATION XIX.

MEDITATION XX.

MEDITATION XXI.

MEDITATION XXII.

MEDITATION XXIII.

MEDITATION XXIV.

MEDITATION XXV.

MEDITATION XXVI.

MEDITATION XXVII.

MEDITATION XXVIII.

MEDITATION XXIX.

MEDITATION XXX.

VARIÉTÉS.

FIN DE LA TABLE DU SECOND ET DERNIER VOLUME.

